NUTID

PT

ES

GR

NL

OV9

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 29
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 54
NEDERLANDS 80

Índice

Informações de segurança	**4**	**O que fazer se...**	**20**
Descrição do produto	**6**	**Especificações técnicas**	**22**
Painel de controlo	**8**	**Instalação**	**23**
Utilização diária	**8**	**Ligação eléctrica**	**25**
Tabelas de cozedura	**15**	**Questões ambientais**	**25**
Limpeza e manutenção	**17**	**GARANTIA IKEA**	**26**

Informações de segurança

A sua segurança e a de outros é muito importante.
Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

⚠ Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

⚠ **PERIGO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

⚠ **ATENÇÃO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho.
Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

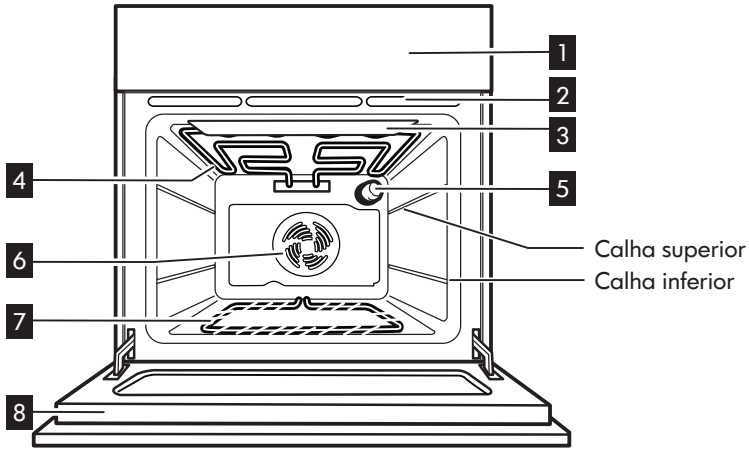
- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação eléctrica e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada eléctrica.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem vir a ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não colocar materiais inflamáveis no interior ou próximos ao aparelho: perigo de incêndio, caso o aparelho seja inadvertidamente ligado.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos em materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Descrição do produto



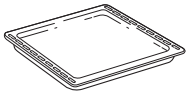
1 Painel de controlo
2 Ventoinha de arrefecimento[1)] (não visível)
3 Protecção do grill[2)]
4 Resistência superior/grill
5 Lâmpada posterior do forno
6 Ventoinha do forno
7 Resistência inferior (não visível)
8 Porta fria do forno

1) A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por alguns minutos, mesmos depois de desligado o forno. Durante a limpeza pirolítica, a velocidade da ventoinha aumenta em relação à velocidade das funções de cozedura.

2) Impede o contacto directo dos alimentos com o grill. No entanto, aconselha-se a que não toque na protecção durante o funcionamento do forno.

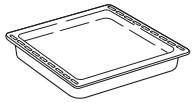
Acessórios

Tabuleiros



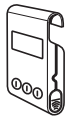
2

Pingadeira



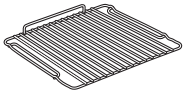
1

Termómetro



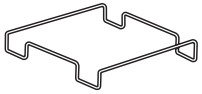
1

Grelha metálica



1

Suporte da pingadeira



1

Introdução de grelhas metálicas e outros acessórios no interior do forno
A grelha metálica e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).

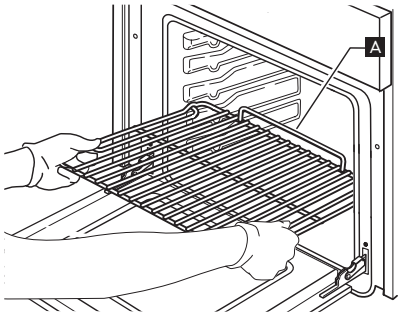


Fig. 1

2. Incline a grelha metálica em correspondência com a posição de bloqueio "B" (fig. 2).

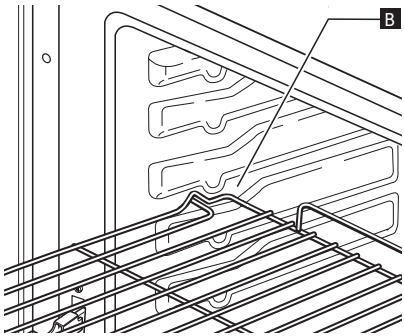


Fig. 2

3. Coloque a grelha metálica na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (fig. 3).

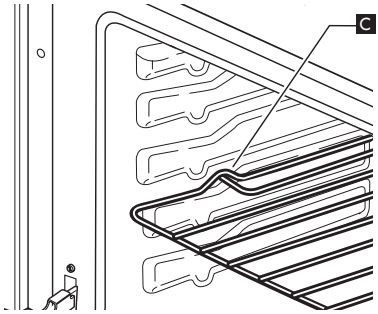
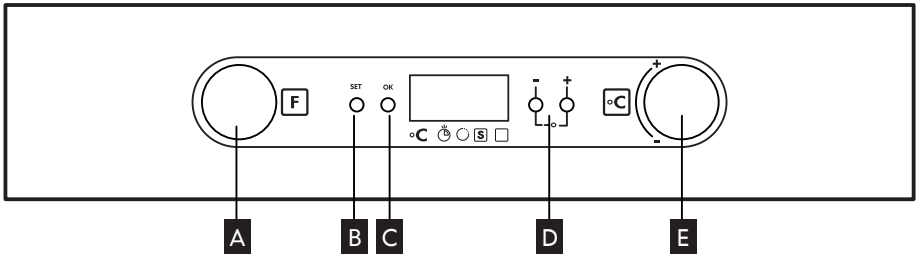


Fig. 3

4. Para retirar a grelha metálica proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

Painel de controlo



A Botão selector de funções
B Tecla de programação: ("set")
C Tecla de confirmação ("ok")
D Teclas de alteração do tempo ("-""+")
E Botão do termóstato

Botões retrácteis
- Para usar o botão, prima-o no centro.
- O botão sai para fora.
- Rode-o para a posição desejada.

No fim da cozedura, rode o botão para **0** e prima-o novamente para colocá-lo novamente na sua posição original.

Utilização diária

Activação do forno
Após ligar o forno pela primeira vez à rede eléctrica, ou após uma falha de energia, o visor indica " 12:00".

Selecção e alteração do relógio:
1. Prima a tecla "set". No visor pisca a hora.
2. Prima a tecla “-” ou “+” para programar a hora.
3. Prima a tecla "set" e “-” ou “+” para programar os minutos.
4. Prima a tecla "ok" para confirmar.

Para alterar a hora:
Prima a tecla "ok" durante 3 segundos, até piscar a hora no visor. Repita os passos acima descritos.

Selecção da função de cozedura
1. Rode o botão A para a função desejada.
2. Rodar o botão E para seleccionar a temperatura, ou o nível de potência das funções grill e turbogrill. Para confirmar a temperatura ou o nível de potência predefinido, consulte o ponto 3. Para a função de descongelação, avance directamente para o ponto 3.
3. Prima a tecla "ok" para confirmar. O forno acende-se. Acende-se o indicador perto de °C.
4. O indicador °C apaga-se quando a temperatura do forno atingir a temperatura seleccionada.

Para alterar a temperatura:
1. Rode o botão E e seleccione novamente a temperatura pretendida.

Nota:
Para anular qualquer selecção efectuada, rode o botão A para "**0**". Em alternativa, prima a tecla "set" para desligar o forno e manter as funções anteriores seleccionadas.

Selecção da duração da cozedura
Seleccione a duração da cozedura (disponível com todas as funções à excepção das funções especiais), caso

pretenda acender o forno por um intervalo de tempo específico. No final desse intervalo de tempo, o forno desliga-se automaticamente. O tempo máximo da duração da cozedura programável é de 6 horas.

1. Programe a função e a temperatura (consulte a secção: "Selecção da função de cozedura") até ao ponto 2 sem confirmar com a tecla "ok".
2. Prima a tecla "set" (acende-se o indicador ▼ no visor, perto do símbolo da duração da cozedura ⏲) e, em 8 minutos, seleccione a duração da cozedura desejada com as teclas “-” ou “+”.
3. Prima o botão "ok" para confirmar a selecção. O forno liga-se e no visor surge a duração da cozedura restante.
4. Para modificar a temperatura anteriormente programada, rode o botão E. Para regressar à duração da cozedura restante, aguarde 5 segundos.

End Surge no visor:

Ao esgotar o tempo anteriormente programado, surge no visor End, e ouve-se um sinal sonoro.

O forno desliga-se automaticamente.

É possível modificar a duração da cozedura com as teclas “-” ou “+”. Volte ao ponto 3 da secção "Selecção da duração da cozedura".

1. Rode o botão A para “**0**”.

No visor surge novamente a hora do dia.

Selecção da hora do fim da cozedura

Esta operação permite programar previamente a hora do fim da cozedura. O tempo máximo programável é 23 horas e 59 minutos.

1. Proceda seguindo os pontos 1 e 2 da secção "Selecção da duração da cozedura".
2. Prima o botão "set" para programar a hora do fim da cozedura: o indicador ▼ acende-se perto do símbolo ⏲.
3. Programe a hora do fim da cozedura com as teclas “-” ou “+”.
4. Prima a tecla "ok" para confirmar a hora do fim da cozedura.

O forno desliga-se automaticamente na hora do fim da cozedura menos a duração da cozedura: os indicadores ▼ no visor sobre os símbolos ⏲ ◌, acendem-se sucessivamente.

Funções especiais

Rode o botão A até à função S: o indicador ▼ é exibido perto do símbolo S.

Pizza

Função com temperatura constante de 250°C adequada para a cozedura de pizza.

1. Rode o botão E até que surja no visor "P1", seguido, após dois segundos, da temperatura predefinida de 250°C.
2. Prima a tecla "ok" para confirmar.
3. O indicador em correspondência com °C no painel de controlo desliga-se uma vez atingida a temperatura de 250 °C. No visor pisca um tempo de 12 minutos configurado pelo fabricante e é emitido um sinal sonoro.
4. Introduza o alimento no forno.
5. É possível modificar o tempo previamente programado utilizando as teclas “+” “-”.
6. Prima a tecla "ok" para confirmar.
7. Ao esgotar o tempo programado o forno desliga-se automaticamente, surge no visor End, e é emitido um sinal sonoro.

Aquecimento de alimentos

Permite manter o forno com uma temperatura constante de 60°C.

1. Rode o botão E até que seja exibido "P2" no visor, seguido, após 2 segundos, da temperatura predefinida de 60°C.
2. Prima a tecla "ok" para confirmar.
3. O indicador em correspondência com °C no painel de controlo desliga-se uma vez atingida a temperatura de 60°C.

No visor pisca um tempo de 10 minutos configurado pelo fabricante e é emitido um sinal sonoro.
4. Introduza o alimento no forno.
5. É possível modificar o tempo predefinido com as teclas "+" ou "-".
6. Prima a tecla "ok" para confirmar.
7. Ao esgotar o tempo programado, o forno desliga-se automaticamente, surge no visor End, e é emitido um sinal sonoro.

Função de limpeza pirolítica
1. Rode o botão A até à função de limpeza pirolítica automática e, durante 2 segundos, no visor surge CLn (limpeza). O selector definirá automaticamente uma duração mínima de 1:30.
2. Pode modificar a duração do ciclo de limpeza automática com as teclas "+" "-". A duração máxima do programa é de 3 horas.

Para configurar o final do ciclo de limpeza, proceda como se segue:
1. Prima a tecla "set", para programar o final da duração da limpeza pirolítica. O indicador ▼ perto do símbolo acende-se.
2. Programe o final do ciclo da limpeza pirolítica com as teclas "+" "-".
3. Prima a tecla "ok" para confirmar o final da duração da limpeza. O forno acende-se automaticamente no final do ciclo de limpeza, menos a duração do ciclo (programado anteriormente). São exibidos sucessivamente os indicadores ▼, por cima dos símbolos .
4. Para aumentar a duração da limpeza pirolítica, prima a tecla "set" e programe a nova duração do ciclo utilizando a tecla"+".
5. Confirme com a tecla "ok". Ao esgotar o tempo programado é emitido um sinal sonoro e o visor exibe End.
6. Prima "ok" para interromper o sinal sonoro.
7. Rode o botão A até "**0**"; a hora volta a surgir no visor.

Temporizador
O temporizador só pode ser definido com o forno desligado e permite programar um período máximo de 6 horas.
Para programar o temporizador:
1. Mantenha o botão A na posição "**0**". O visor apresenta a hora do dia.
2. Prima o botão "set". O indicador ▼ acende-se junto ao símbolo . Utilize as teclas "-" ou "+" para programar o tempo desejado.
3. Prima a tecla "ok" para confirmar a selecção. No final do tempo programado: É emitido um sinal sonoro e pisca no visor End.
   Prima o botão "ok". O sinal sonoro é interrompido. No visor surge novamente a hora do dia.

Segurança (bloqueio)
1. Rode o botão A até "**0**" e prima as teclas “-” e “+” simultaneamente por 3 segundos.

Nota:
A activação da função LOCK (bloqueio) é indicada por um sinal sonoro e, no visor surge o símbolo .
Após a programação o visor continua a indicar a hora.
2. Após a activação da função segurança não será possível utilizar as funções do forno.
3. Para desactivar esta função, repita a sequência indicada no ponto 1.

Tabela de funções do forno

Função		Temperatura predefinida/ nível de potência	Intervalo de temperatura/ Intervalo do grill	Descrição da função
0	**FORNO DESLIGADO**	–	–	Forno desligado.
	LÂMPADA	–	–	Ligar a lâmpada no interior do forno.
	CONVENCIONAL	225°C	50-250°C	Função apropriada para cozinhar qualquer tipo de prato numa calha. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando for indicado que a temperatura foi alcançada. É aconselhável utilizar o segundo ou o terceiro nível para a cozedura. Esta função é adequada para cozinhar alimentos ultracongelados pré-confeccionados. Siga as indicações da embalagem.
	ASSADOS COM CONVECÇÃO	200°C	50-250°C	Para cozinhar bolos com recheio líquido (salgados ou doces), pizzas no nível simples ou duplo. Para as cozeduras em dois níveis, inverta a posição dos alimentos a meio da cozedura para obter um resultado mais homogéneo. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando for indicado que a temperatura foi alcançada.

Função		Temperatura predefinida/ nível de potência	Intervalo de temperatura/ Intervalo do grill	Descrição da função
	GRILL	3	1-3	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Aqueça previamente o forno durante 3-5 min. Sugerimos que coloque os alimentos na 4ª ou 5ª calha. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a na 3ª/4ª calha, adicionando cerca de meio litro de água.
	TURBO GRILL	3	1-3	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nas calhas centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a na 1ª/2ª calha, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido.
	DESCONGELAÇÃO	–	–	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos na calha central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.

Função		Temperatura predefinida/ nível de potência	Intervalo de temperatura/ Intervalo do grill	Descrição da função
	AR FORÇADO	200°C	50-250°C	Para cozinhar em, no máximo, duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, bolos). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar a 3ª calha para cozeduras numa única calha. Para cozinhar em duas calhas, utilize o 1° e 3° níveis. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando for indicado que a temperatura foi alcançada.
	ECO-FUNCTION	225°C	50-250°C	Função de poupança de energia, adequada para aquecer alimentos e completar cozeduras.
	LIMPEZA PIROLÍTICA	–	–	O tempo da limpeza automática pode ser programado a partir de um mínimo de 1h/30 min até um máximo de 3 horas.

Função		Temperatura predefinida/ nível de potência	Intervalo de temperatura/ Intervalo do grill	Descrição da função
S	**FUNÇÃO ESPECIAL**	P1: 250°C/Pizza P2: 60°C/Aquecimento de alimentos		**Pizza:** função dedicada para cozinhar pizza feita em casa. O forno é automaticamente pré-aquecido à temperatura correcta para a cozedura. Introduzir o alimento quando for indicado que a temperatura foi alcançada. **Aquecimento de alimentos:** função para manter alimentos previamente cozinhados (ex. carne, fritos, desenformados), quentes e estaladiços.

Advertências:
Durante o ciclo de limpeza automática, é aconselhável retirar todos os acessórios fornecidos para não aumentar ainda mais as temperaturas externas da porta e para garantir uma melhor eficiência de limpeza da parte inferior do forno.

Tabelas de cozedura

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Calha (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
BOLOS, PASTELARIA, ETC					
Bolos com levedura		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscoitos/queques		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Massa cozida para pães		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Merengue		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pão/Pizza/ Pãezinhos		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza	S	X	2	250	10-30
Pizza congelada		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent/ salgadinhos de massa folhada		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasanha/ massa no forno/ cannelloni/ desenformados		X	2	190-200	45-55
Lasanha e carne		X	1-3	200	50-100
Carne e batatas		X	1-3	200	45-100
Peixe e legumes		X	1-3	180	30-50

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Calha (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
CARNE					
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 Kg		X	2	190-200	70-100
Frango/coelho/ pato 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Peru/ganso 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
PEIXE					
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		X	2	180-200	40-60
LEGUMES					
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		X	2	180-200	50-60

Tabela de cozedura com a função GRILL

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Calha (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
Tostas		–	4	3 (alto)	2-5
Filetes/postas de peixe		–	4	2 (médio)	20-35
Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		–	4	2-3 (médio-alto)	15-40
Frango assado 1-1,3 Kg		–	2	2 (médio)	50-65
Rosbife mal passado 1 Kg		–	2	2 (médio)	35-45
Perna de borrego/pernis		–	2	2 (médio)	60-90
Batatas assadas		–	2	2 (médio)	45-55
Gratinado de legumes		–	2	3 (alto)	10-15

Nota: os tempos e as temperaturas de cozedura são apenas indicativos.

Limpeza e manutenção

LIMPEZA

⚠ ATENÇÃO!
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes adequados para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grill (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios
- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função de ar forçado a 200°C durante cerca de uma hora.
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica (se disponível).

⚠ ATENÇÃO!
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função queima os restos de sujidade, a uma temperatura de cerca de 500°C, efectuando depósitos facilmente removíveis com uma esponja húmida, quando o forno estiver frio. Não é necessário activar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- No caso em que o forno esteja instalado debaixo de uma placa de cozedura, verifique se durante o ciclo de auto-limpeza (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas eléctricas estão desligadas.
- Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da activação da função de limpeza pirolítica.
- O aparelho poderá estar equipado com a função de limpeza pirolítica:
- Ciclo padrão (PYRO - PIRÓLISE): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.
- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece bloqueada e não será possível abri-la, até que a temperatura no interior do forno atinja o nível de segurança apropriado.

MANUTENÇÃO

⚠ **ATENÇÃO!**

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno da corrente eléctrica.

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível (fig. 1).

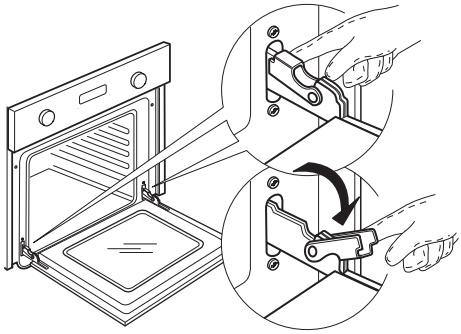


Fig. 1

3. Feche a porta o mais possível (A), levante-a (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2, 3, 4).

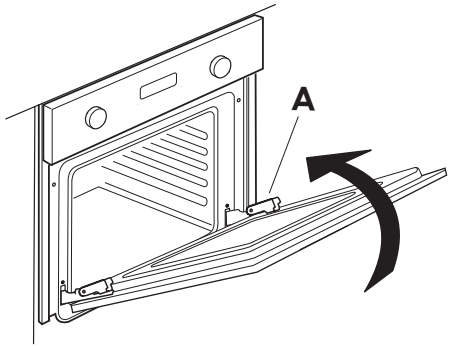


Fig. 2

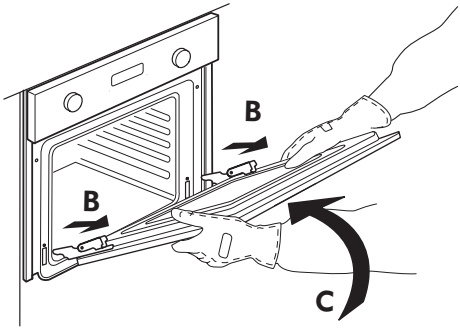


Fig. 3

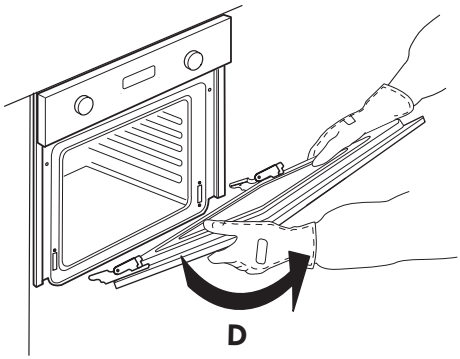


Fig. 4

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

Para substituir a lâmpada traseira:

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.

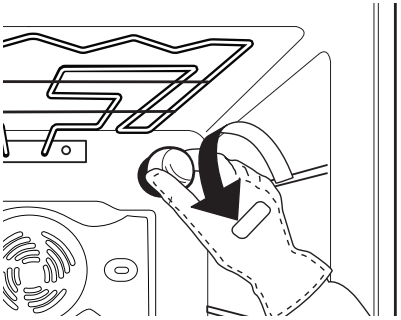


Fig. 5

2. Desaperte a cobertura da lâmpada (fig. 5), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

IMPORTANTE: caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.
Não coloque o forno em funcionamento sem voltar a colocar a cobertura da lâmpada.

O que fazer se...

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona:	Sem fornecimento de energia eléctrica.	Verifique se há energia eléctrica.
	O forno não está ligado à tomada eléctrica.	Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica.
	O botão selector está no **"0"**.	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
	O botão selector está no "☼"	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
A porta do forno está bloqueada e não é possível abri-la (versões Nutid OV9 – Framtid OV9).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.
A porta do forno está bloqueada e não é possível abri-la (Framtid OV5 – Datid OV7).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Para Framtid OV5 - Coloque o botão selector no **"0"**. - Programe o temporizador para 5 min e aguarde que a porta do forno seja desbloqueada. Para Datid OV7 - Coloque o botão selector no F. - Programe o relógio para ✋ (consulte "Painel de controlo"). Aguarde 2 minutos até que a porta seja desbloqueada.
O programador electrónico não funciona (versões Nutid e Framtid OV9).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Se o programador electrónico (segundo o modelo) indica "F HH", contactar o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Especifique, neste caso, o número que segue a letra "F".

Consumo de energia com carga padrão e função de pastelaria Kwh.

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na tabela "O que fazer se...".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.

Se o forno ainda não funcionar após essas verificações, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.
Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa de características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta);

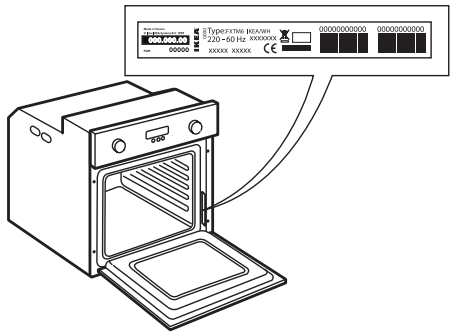
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

Especificações técnicas

Dimensões	
Largura	595
Altura	595
Profundidade	538
Volumes úteis (L)	59
Área da superfície do tabuleiro para bolos maior (superfície útil) cm^2.	1200
Resistências superior e inferior W	2450
Ar forçado W	2000
Grill W	2450
Descongelação W	45
Ventoinha de arrefecimento W	21
Função Eco W	2450
Limpeza pirolítica W	2450
Função Eco W	2450
Lâmpada do forno W	40
Potência total W	2500
Número de funções	9
Consumo de energia kWh	0,79
Consumo de energia com carga padrão e resistências superior e inferior Kwh.	0,79
Consumo de energia com carga padrão e ventilação Kwh.	0,90

As informações técnicas encontram-se na chapa de características no interior do aparelho.



Instalação

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

Preparação do móvel de embutir

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

Recomendações gerais

Antes de utilizar

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de protecção.

Durante a utilização

- Não coloque objectos pesados na porta, uma vez que poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

Dispositivo de bloqueio da porta
Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio, consulte a fig. 1.

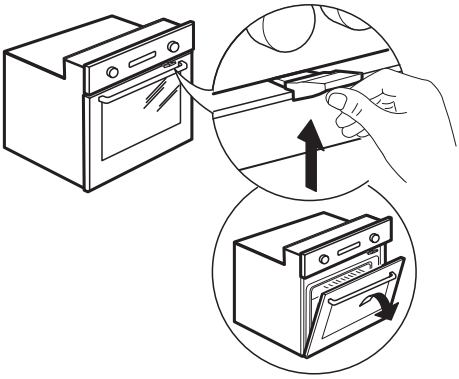


Fig. 1

O dispositivo de bloqueio da porta pode ser removido, seguindo a sequência das imagens (consulte a fig. 2).

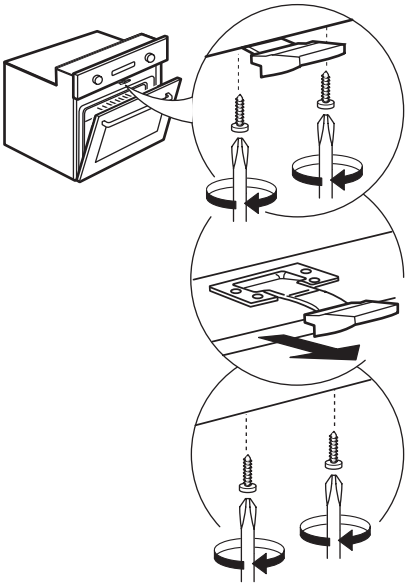


Fig. 2

Ligação eléctrica

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa das características encontra-se no bordo frontal do forno visível com a porta aberta.

A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.

Questões ambientais

Eliminação dos materiais da embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclável, como confirmado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

- O símbolo ▬ no aparelho, ou nos documentos que o acompanham, indica que o mesmo não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

Declaração de conformidade CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.° 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?
Esta garantia é válida durante cinco (5) anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA, excluindo os aparelhos denominados LAGAN, os quais têm apenas dois (2) anos de garantia.
A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

Que aparelhos não estão cobertos pela garantia de cinco (5) anos IKEA?
Os aparelhos denominados LAGAN e todos os electrodomésticos adquiridos na IKEA antes de 1 de Agosto de 2007.

Quem irá realizar o serviço de assistência?
O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

O que é que esta garantia cobre?
A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.° 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema?
O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

O que é que esta garantia não cobre?
- Desgaste normal e rotura.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram

provocados por defeitos de fabrico.
- Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
- Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.
  No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?
A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais. No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade
Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:
- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA
Por favor, não hesite em contactar com o Prestador do Serviço de Pós-Venda designado pela IKEA para:
- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?

Na última página deste manual, encontrará a lista de Prestadores do Serviço de Pós-Venda designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos

no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!
É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

Necessita ajuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice

Información de seguridad	**29**	**Qué hacer si...**	**45**
Descripción del producto	**31**	**Datos técnicos**	**47**
Panel de mandos	**33**	**Instalación**	**48**
Uso diario	**33**	**Conexión eléctrica**	**50**
Tablas de cocción	**40**	**Cuestiones medioambientales**	**50**
Cuidado y mantenimiento	**42**	**GARANTÍA DE IKEA**	**51**

Información de seguridad

Su seguridad y la de los demás es muy importante.
Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que deben leerse y respetarse en todo momento.

⚠ Símbolo de peligro que advierte sobre posibles riesgos para el usuario y las demás personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

⚠ **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro presente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas derivados de un uso inadecuado del aparato. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

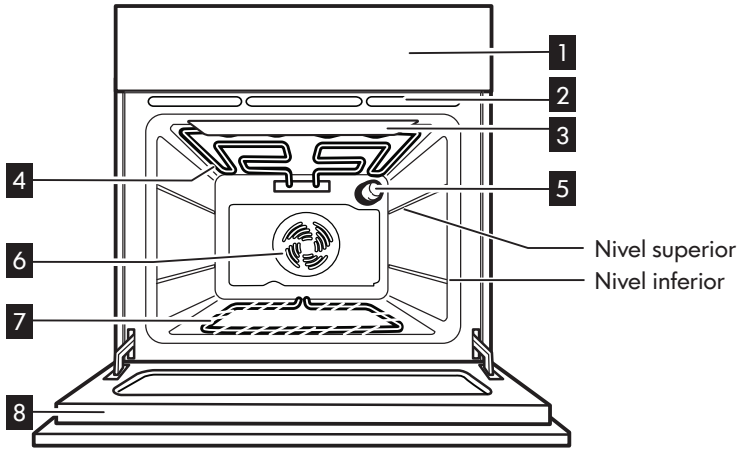
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación eléctrica y su mantenimiento los debe realizar un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de piezas del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La normativa exige que el aparato cuente con una toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.

- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de la persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruya dichas aberturas.
- Utilice guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque materiales inflamables en el interior o cerca del aparato: podría producirse un incendio si el aparato se enciende accidentalmente.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de electrodomésticos

- Este producto se ha fabricado con material reciclable o reutilizable. Elimínelo de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Si desea más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que adquirió el aparato.

Descripción del producto



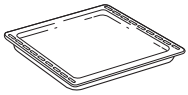
1 Panel de mandos
2 Ventilador de refrigeración[1] (no visible)
3 Protección del grill[2]
4 Resistencia superior/Grill
5 Luz posterior del horno
6 Ventilador de horno
7 Resistencia inferior (no visible)
8 Puerta fría del horno

1) El ventilador de refrigeración puede seguir en marcha incluso después de haber apagado el aparato. Durante la pirólisis, la velocidad del ventilador aumenta respecto a la velocidad de las funciones de cocción.

2) Impide el contacto directo de la comida con el grill. En cualquier caso, se recomienda no tocar la protección durante el funcionamiento del horno.

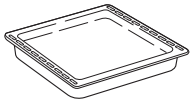
Accesorios

Bandeja de hornear



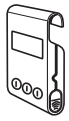
2x

Grasera



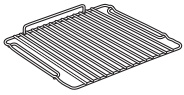
1x

Termómetro



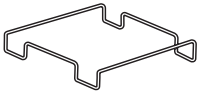
1x

Estante



1x

Soporte de la grasera



1x

Cómo introducir las parrillas y otros accesorios dentro del horno

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).

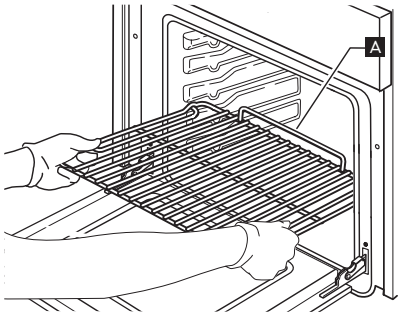


Fig. 1

2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo "B" (Fig. 2).

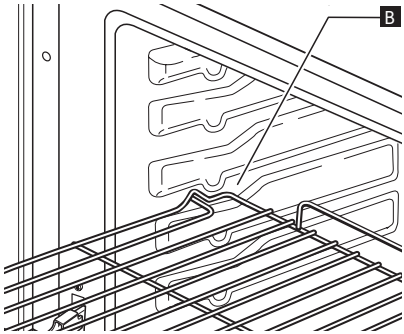


Fig. 2

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo hasta "C" (Fig. 3).

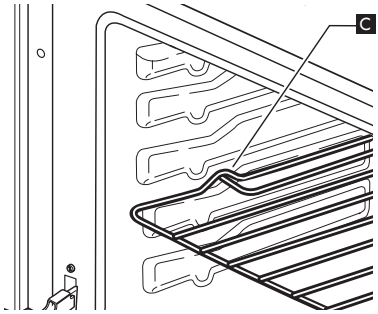
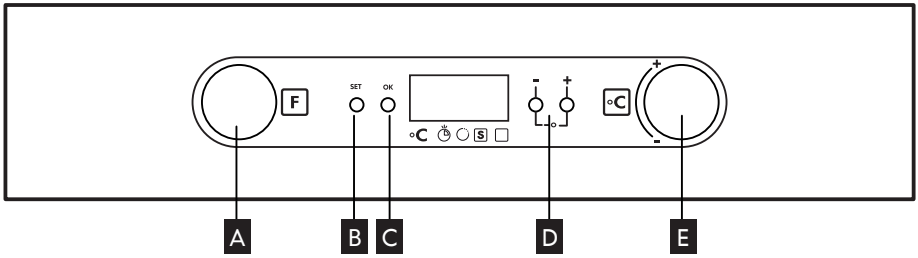


Fig. 3

4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

Para introducir otros accesorios (como, por ejemplo, la grasera y la bandeja de hornear) siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

Panel de mandos



A Mando de selección de funciones
B Botón de programación: ("set")
C Botón de confirmación ("ok")
D Botones de modificación de tiempo ("-" "+")
E Mando del termostato

Mandos escamoteables
- Para utilizar el mando, púlselo en el centro.
- El mando sobresale.
- Gírelo hasta la posición deseada.

Una vez terminada la cocción, gire el mando a **0** y púlselo en el centro para que vuelva a su posición original.

Uso diario

Encendido del horno
Tras conectar el horno a la red por primera vez o tras una interrupción de la alimentación eléctrica, la pantalla indica " 12:00".

Selección y ajuste del reloj:
1. Pulse el botón "set". La hora parpadea en la pantalla.
2. Pulse el botón "-" o "+" para ajustar la hora.
3. Pulse el botón "set" y "-" o "+" para ajustar los minutos.
4. Pulse el botón "ok" para confirmar.

Para modificar la hora:
Mantenga pulsado el botón "ok" durante 3 segundos hasta que la hora parpadee en pantalla. Repita las operaciones arriba indicadas.

Selección de la función de cocción
1. Gire el mando A para seleccionar la función deseada.
2. Gire el mando E para seleccionar la temperatura o el nivel de potencia de las funciones Grill y Turbogrill. Para confirmar la temperatura o el nivel de potencia predefinido, vaya al punto 3. Para la función de "Descongelación", vaya directamente al punto 3.
3. Pulse el botón "ok" para confirmar la selección; el horno se enciende. El indicador °C se ilumina.
4. El indicador °C se apaga cuando la temperatura del horno alcanza la temperatura seleccionada.

Para modificar la temperatura:
1. Gire el mando E y seleccione de nuevo la temperatura deseada.

Nota:
Para anular cualquier programación, sitúe el mando A en la posición "**0**". De lo contrario, pulse el botón "set" para apagar el horno manteniendo las funciones seleccionadas previamente.

Selección del tiempo de cocción
Seleccione el tiempo de cocción (disponible con todas las funciones salvo las especiales) si desea encender el horno por un intervalo de tiempo específico. Al finalizar dicho intervalo, el horno se apagará automáticamente. El tiempo máximo de cocción programable es de 6 horas.

1. Seleccione la función y la temperatura (consulte el apartado “Selección de la función de cocción”) hasta el punto 2 sin confirmar con el botón “ok”.
2. Pulse el botón “ajustar” (en la pantalla se enciende el piloto ▼ junto al símbolo de la duración de cocción ⏱) y seleccione, antes de que transcurran 8 minutos, la duración de la cocción deseada con los botones “-” o "+".
3. Pulse el botón “ok” para confirmar la selección; el horno se enciende y la pantalla muestra el tiempo de cocción restante.
4. Para modificar la temperatura ajustada previamente, gire el mando E. Para volver al tiempo de cocción restante, espere 5 segundos.

End aparece en pantalla:
Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el horno muestra End en pantalla y emite una señal acústica
El horno se apaga automáticamente.
Es posible modificar el tiempo de cocción pulsando los botones “-” o “+”. Vuelva al punto 3 del apartado “Selección del tiempo de cocción”.

1. Sitúe el mando A en la posición “**0**”.

En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

Selección de la hora de fin de cocción
Esta función permite seleccionar la hora de fin de cocción. El tiempo máximo programable es de 23 horas y 59 minutos.

1. Siga las indicaciones de los puntos 1 y 2 del apartado “Selección del tiempo de cocción”.
2. Pulse el botón “set” para ajustar la hora de fin de cocción: el piloto ▼ se enciende junto al símbolo ⏱.
3. Seleccione la hora de fin de cocción pulsando los botones “-” o “+”.
4. Pulse el botón “ok” para confirmar la hora de fin de cocción.

El horno se encenderá automáticamente a la hora de fin de cocción menos el tiempo de cocción: los pilotos de la pantalla ▼ de encima de los símbolos ⏱ ◌ se iluminan sucesivamente.

Funciones especiales
Sitúe el mando A en la función [S]: ▼ se enciende junto al símbolo [S].

Pizza
Función a una temperatura constante de 250°C adecuada para cocinar pizzas.

1. Gire el mando E hasta que en la pantalla aparezca “P1”; al cabo de dos segundos, se muestra la temperatura predefinida de 250°C.
2. Pulse el botón "ok" para confirmar.
3. El indicador correspondiente a °C en el panel de mandos se apaga cuando se alcanza la temperatura de 250°C; un tiempo predeterminado de 12 minutos parpadea en pantalla y el horno emite una señal acústica.
4. Introduzca el alimento en el horno.
5. Es posible modificar el tiempo predeterminado pulsando los botones “+” y “-”.
6. Pulse el botón "ok" para confirmar.
7. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se apaga automáticamente, la pantalla muestra End y el aparato emite una señal acústica

Mantenimiento del calor
Permite mantener el horno a una temperatura constante de 60°C.

1. Gire el mando E hasta que en la pantalla aparezca “P2”; al cabo de dos segundos, se muestra la temperatura predefinida de 60°C.

2. Pulse el botón "ok" para confirmar.
3. El indicador correspondiente a °C en el panel de mandos se apaga cuando se alcanza la temperatura de 60°C; un tiempo predeterminado de 10 minutos parpadea en pantalla y el horno emite una señal acústica.
4. Introduzca el alimento en el horno.
5. Es posible modificar el tiempo predeterminado pulsando los botones "+" o "-".
6. Pulse el botón "ok" para confirmar.
7. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se apaga automáticamente, la pantalla muestra End y el aparato emite una señal acústica

Función de pirólisis

1. Sitúe el mando A en la función de limpieza automática pirolítica ▨ (durante 2 segundos, la pantalla muestra CLn (limpieza)); el selector establecerá automáticamente una duración mínima de 1:30.
2. Para modificar la duración del ciclo de limpieza automática, pulse los botones "+" o "-". La duración máxima del programa es de 3 horas.

Para programar el fin del ciclo de pirólisis haga lo siguiente:

1. Pulse el botón "set" para programar el final del ciclo de pirólisis. Se ilumina el piloto ▼ junto al símbolo ⏱.
2. Programe el fin del ciclo de pirólisis con los botones "+" o "-".
3. Pulse el botón "ok" para confirmar el fin del ciclo de pirólisis. El horno se encenderá automáticamente a la hora del fin del ciclo de pirólisis menos la duración del ciclo (programada anteriormente). Los pilotos ▼ de encima de los símbolos ⏱ ◌ se iluminan sucesivamente.
4. Para aumentar la duración de la pirólisis, pulse el botón "set" y programe la nueva duración del ciclo utilizando el botón "+".
5. Confirme con el botón "ok". Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el horno emite una señal acústica y la pantalla muestra End.
6. Pulse "ok" para detener la señal acústica.
7. Sitúe el mando A en la posición "**0**": la hora volverá a mostrarse en la pantalla.

Temporizador

El temporizador sólo puede utilizarse si el horno no está en marcha y permite seleccionar un tiempo máximo de 6 horas.

Para programar el temporizador:

1. Sitúe el mando A en la posición "**0**". La pantalla muestra la hora del día.
2. Pulse el botón "set": el piloto ▼ se enciende junto al símbolo ◌. Pulse los botones "-" o "+" para seleccionar el tiempo deseado.
3. Pulse el botón "ok" para confirmar la selección. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado: el horno emite una señal acústica y End parpadea en pantalla. Pulse el botón "ok": la señal acústica se detiene. En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

Seguridad infantil (bloqueo) ⊸

1. Sitúe el mando A en la posición "**0**" y pulse los botones "-" y "+" simultáneamente durante 3 segundos.

Nota:

La activación de la función de bloqueo se indica mediante una señal acústica; la pantalla muestra el símbolo ⊸.
Tras la activación, la pantalla seguirá indicando la hora.

2. Después de activar el bloqueo de seguridad, ya no es posible utilizar las funciones del horno.
3. Para desactivar el bloqueo, repita la secuencia descrita en el punto 1.

Tabla de funciones del horno

Función		Temperatura preestablecida / Nivel de potencia	Gama de temperaturas / Gama de grill	Descripción de la función
0	**HORNO APAGADO**	–	–	Horno apagado.
	LUZ	–	–	Para encender la luz del horno.
	CONVENCIONAL	225°C	50-250°C	Función adecuada para cocinar cualquier alimento en un nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Para la cocción se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel. Esta función es adecuada para cocinar alimentos precocinados congelados. Siga las instrucciones incluidas en el envase de los alimentos.
	CONVECCIÓN	200°C	50-250°C	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) o pizzas en uno o dos niveles. En caso de cocinar en dos niveles, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada.

Función		Temperatura preestablecida / Nivel de potencia	Gama de temperaturas / Gama de grill	Descripción de la función
	GRILL	3	1-3	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Precaliente el horno 3-5 min. Se sugiere colocar los alimentos en el 4° o 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela en el 3°/ 4° nivel añadiendo medio litro de agua.
	TURBO GRILL	3	1-3	Para asar grandes trozos de carne (piernas, rosbif, pollos). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela en el 1°/ 2° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador giratorio, si este accesorio está presente.
	DESCONGELAR	–	–	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Coloque los alimentos en el nivel central. Deje el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.

Función		Temperatura preestablecida / Nivel de potencia	Gama de temperaturas / Gama de grill	Descripción de la función
	AIRE FORZADO	200°C	50-250°C	Para cocinar hasta en dos niveles al mismo tiempo diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verduras o pasteles). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento a otro. Utilice el 3° nivel para cocciones en un único nivel. Para cocciones en dos niveles, utilice el 1° y el 3° nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada.
	FUNCIÓN ECO	225°C	50-250°C	Función de ahorro de energía indicada para recalentar alimentos o terminar de cocinarlos.
	LIMPIEZA PIROLÍTICA	–	–	La duración de la autolimpieza se puede regular entre un mínimo de 1,5 h y un máximo de 3 horas.

Función		Temperatura preestablecida / Nivel de potencia	Gama de temperaturas / Gama de grill	Descripción de la función
S	**FUNCIÓN ESPECIAL**	P1: 250°C / Pizza P2: 60°C / Mantenimiento del calor		**Pizza:** función especial para cocinar pizza preparada en casa. El horno se precalienta automáticamente a la temperatura correcta para la cocción Hornee los alimentos al alcanzar la temperatura deseada. **Mantenimiento del calor:** función para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (como carnes, fritos y tartas).

Advertencias:
Durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), retire todos los accesorios suministrados para no aumentar aún más la temperatura exterior de la puerta y garantizar una limpieza más eficaz de la parte inferior del horno.

Tablas de cocción

Tipo de alimento	Función	Precalen-tado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
DULCES, REPOSTERÍA, ETC.					
Bizcochos		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tarta de frutas)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Galletas, tartaletas		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Lionesas		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Merengues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pan, pizza, focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza		X	2	250	10-30
Pizzas congeladas		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Volovanes, canapés de hojaldre		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas		X	2	190-200	45-55
Lasaña y carne		X	1-3	200	50-100
Carne y patatas		X	1-3	200	45-100
Pescado y verdura		X	1-3	180	30-50

Tipo de alimento	Función	Precalen-tado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
CARNE					
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		X	2	190-200	70-100
Pollo, conejo, pato 1 kg		X	2	200-230	50-100
Pavo, oca 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
PESCADO					
Pescado al horno/ en papillote (lomos, entero)		X	2	180-200	40-60
VERDURA					
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		X	2	180-200	50-60

Tabla de cocción para la función GRILL

Tipo de alimento	Función	Precalen-tado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pan tostado		–	4	3 (alto)	2-5
Filetes o rodajas de pescado		–	4	2 (medio)	20-35
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		–	4	2-3 (medio/ alto)	15-40
Pollo asado 1-1,3 kg		–	2	2 (medio)	50-65
Rosbif poco hecho 1 kg		–	2	2 (medio)	35-45
Pierna o jarrete de cordero		–	2	2 (medio)	60-90
Patatas asadas		–	2	2 (medio)	45-55
Verduras gratinadas		–	2	3 (alto)	10-15

Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados.

Cuidado y mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ ¡ADVERTENCIA!
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, a ser posible aún templado, para eliminar la suciedad incrustada y las manchas causadas por los restos de alimentos (como, por ejemplo, los que tienen un alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes específicos para horno y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno esté frío, limpie el interior de la puerta con un paño o una esponja.

Accesorios
- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los restos de alimentos pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si están presentes):

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.

- Haga funcionar el horno vacío con la función de aire forzado a una temperatura de 200°C durante una hora
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los restos de alimentos con una esponja.

Ciclo de limpieza de hornos con función pirolítica (si procede):

⚠ ¡ADVERTENCIA!
- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis.
- Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis.

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500°C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No active la función de pirólisis después de cada uso, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que, durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno.
- El aparato puede estar equipado con la función pirolítica:
- Ciclo estándar (PYRO): adecuado para limpiar el horno cuando está muy sucio.
- En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones y en función del grado de suciedad del horno, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de autolimpieza.

NOTA: durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura del interior descienda por debajo del nivel de seguridad.

MANTENIMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

Para extraer la puerta

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante los ganchos y empújelos al máximo hacia delante (Fig. 1).

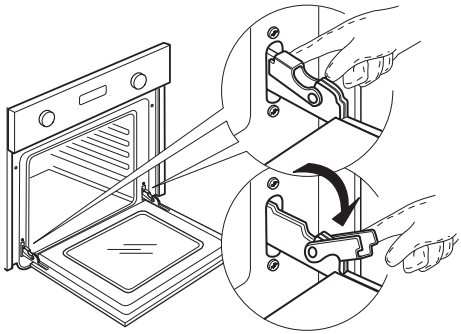


Fig. 1

3. Cierre la puerta el máximo que pueda (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2, 3, 4).

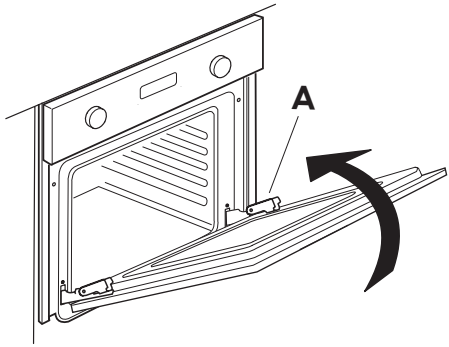


Fig. 2

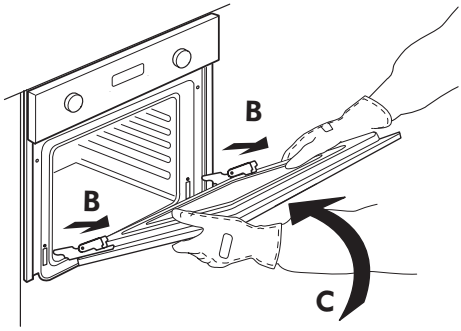


Fig. 3

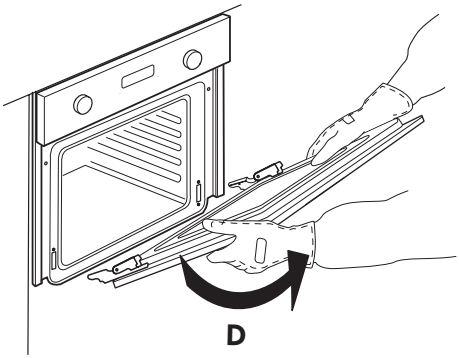


Fig. 4

Para montar la puerta

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los ganchos de ambos lados.
4. Cierre la puerta.

Para cambiar la bombilla posterior

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

Fig. 5

2. Desatornille la tapa de la bombilla (Fig. 5), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la tapa.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

IMPORTANTE: no manipule las bombillas halógenas con las manos desnudas, ya que las huellas digitales podrían dañarlas.
No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona:	Fallo en el suministro eléctrico.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red
	El horno no está enchufado a la toma de corriente.	Conecte el horno a la red eléctrica.
	El mando de selección de funciones se encuentra en la posición **"0"**.	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
	El mando de selección de funciones se encuentra en la posición "☼".	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre (versión Nutid OV9 – Framtid OV9)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre (versión Framtid OV5 – Datid OV7)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Para Framtid OV5 - Sitúe el mando de selección de funciones en la posición **"0"**. - Sitúe el temporizador en 5 min y espere a que la puerta del horno se libere. Para Datid OV7 - Sitúe el mando de selección de funciones en la posición F. - Ajuste el reloj en la posición ☝ (consulte "Panel de mandos") Espere 2 minutos a que la puerta se libere.
El programador electrónico no funciona (versión Nutid y Framtid OV9)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Si el programador electrónico (según el modelo) indica "F HH", contacte con el servicio de asistencia técnica más cercano En este caso, especifique el número que aparece después de la letra "F".

Consumo de energía con una carga normal y la función repostería Kwh

Antes de contactar con el servicio de asistencia técnica:

1. Intente resolver el problema usted mismo con la ayuda de la tabla "Qué hacer si...".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si, después de estas comprobaciones, el problema persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA
Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del horno;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos que se encuentra en el borde derecho del interior del horno, visible con la puerta del horno abierta);

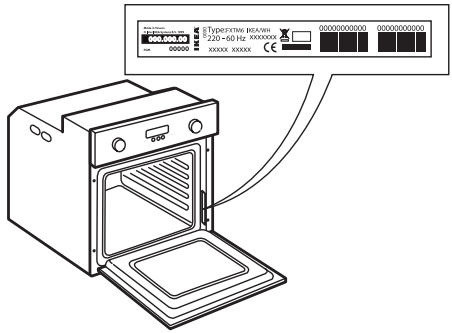
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

Datos técnicos

Dimensiones	
Ancho	595
Alto	595
Fondo	538
Volúmenes utilizables (L)	59
Área de la bandeja de cocción más grande (superficie neta) cm^2	1200
Resistencia superior + inferior W	2450
Aire forzado W	2000
Grill W	2450
Descongelación W	45
Ventilador de refrigeración W	21
Función Eco W	2450
Limpieza pirolítica W	2450
Función especial W	2450
Luz del horno W	40
Potencia total W	2500
Número de funciones	9
Consumo de energía kWh	0,79
Consumo de energía con una carga normal y la resistencia superior + inferior kWh	0,79
Consumo de energía con una carga normal y ventilado Kwh	0,90

La información técnica se encuentra en la placa de datos del interior del aparato.



Instalación

Tras desembalar el horno, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el servicio de asistencia técnica más cercano. Para evitar daños, retire el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

Preparación del mueble para empotrar el horno

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruya la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

Recomendaciones generales

Antes del uso

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Extraiga los accesorios del horno y caliéntelo a 200°C durante aproximadamente una hora para eliminar el olor de los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso

- No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No se apoye sobre la puerta ni cuelgue objetos del asa.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos no toquen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los elementos atmosféricos.

Bloqueo de la puerta
Para abrir la puerta con el bloqueo de la puerta, consulte la Fig 1.

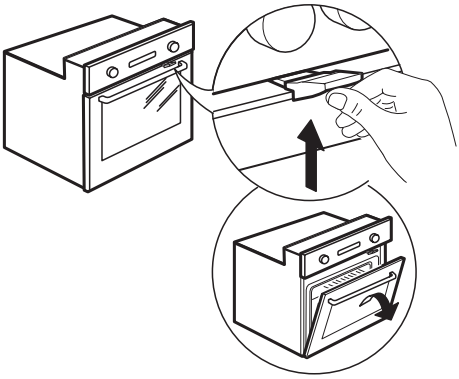


Fig. 1

Si lo desea, puede retirar el bloqueo de la puerta siguiendo los pasos de la secuencia de imágenes de la Fig. 2.

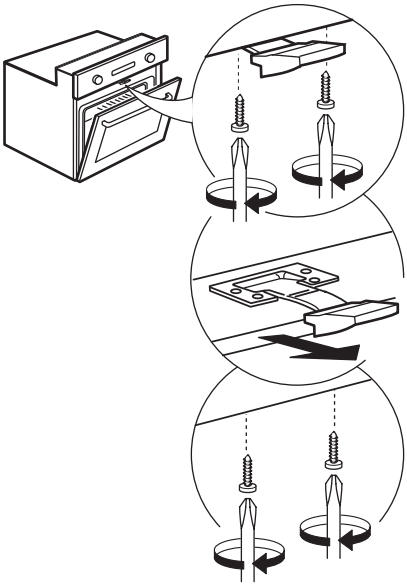


Fig. 2

Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA.

Cuestiones medioambientales

Eliminación del embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva 2002/96/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían derivar de su incorrecta manipulación.

- El símbolo ▬ que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precaliente el horno únicamente si se especifica en la tabla de cocción o en su receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

Declaración de conformidad CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n° 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre “Bajo Voltaje” 2006/95/CE (que sustituye a la 73/23/CEE y enmiendas siguientes) y los requisitos de protección de la directiva “CEM” 2004/108/CE.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?
Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA, excluyendo los aparatos denominados LAGAN, los cuales tienen solo dos (2) años de garantía. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía de cinco (5) años de IKEA?
Los aparatos LAGAN y todos los electrodomésticos comprados en IKEA antes del 1 de agosto de 2007.

¿Quién llevará a cabo el servicio?
El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

¿Qué cubre está garantía?
La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título "¿Qué no cubre esta garantía?". Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (N° 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?
El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

¿Qué no cubre esta garantía?
- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros

proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA.
  No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?
La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.
No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

Área de validez
Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:
- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El SERVICIO POSTVENTA dedicado para aparatos IKEA
Por favor, no dude en contactar con el Proveedor de Servicio designado por IKEA para:
- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?

En la última página de este manual encontrará el listado de Proveedores de Servicio designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran

en la placa de datos técnicos del aparato.

¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!
Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais
Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con Post-Venta sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες ασφαλείας	**54**	**Τι να κάνετε εάν ...**	**71**
Περιγραφή προϊόντος	**56**	**Τεχνικά στοιχεία**	**73**
Πίνακας ελέγχου	**58**	**Εγκατάσταση**	**74**
Καθημερινή χρήση	**58**	**Ηλεκτρική σύνδεση**	**76**
Πίνακες ψησίματος	**66**	**Περιβαλλοντικά θέματα**	**76**
Καθαρισμός και συντήρηση	**68**	**ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ**	**77**

Πληροφορίες ασφαλείας

Η προσωπική σας ασφάλεια και η ασφάλεια άλλων ατόμων είναι πολύ σημαντική.
Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάζετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

⚠ Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, που αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.

Όλα οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

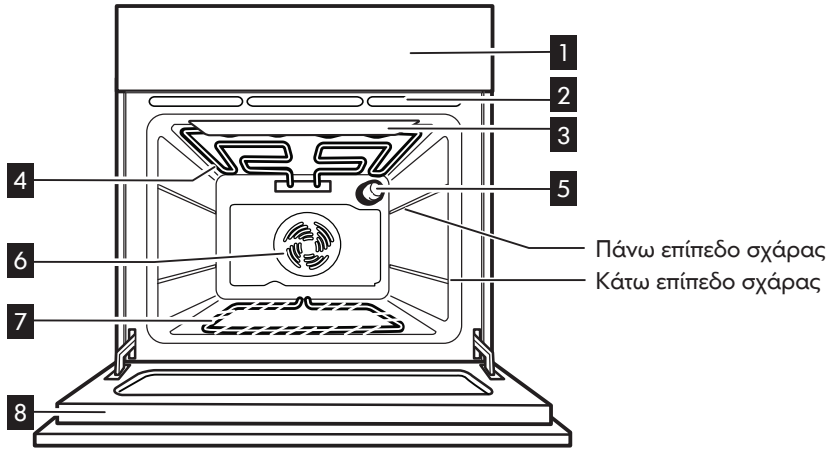
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν έχετε γυμνά πόδια.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για το ψήσιμο φαγητών. Δεν επιτρέπεται άλλος τρόπος χρήσης (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπτών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους.
- Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του ψησίματος, απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Αφήστε το ζεστό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα πάνω από τον πίνακα ελέγχου. Μη φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών ή εξαρτημάτων, χωρίς να αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή: υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μη ζεσταίνετε και μη μαγειρεύετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου, με αποτέλεσμα να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Πρέπει να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν προσθέσετε αλκοόλ κατά το ψήσιμο φαγητών (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), μην ξεχνάτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς, υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.

Απόρριψη οικιακών συσκευών

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιούμενα υλικά. Απορρίψτε την σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής.

Περιγραφή προϊόντος



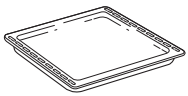
1 Πίνακας ελέγχου
2 Ανεμιστήρας ψύξης[1)] (δεν φαίνεται)
3 Προστατευτικό γκριλ[2)]
4 Πάνω αντίσταση/γκριλ
5 Πίσω λαμπτήρας φούρνου
6 Ανεμιστήρας φούρνου
7 Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
8 Αθερμική πόρτα φούρνου

1) Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου. Κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης, η ταχύτητα του ανεμιστήρα αυξάνεται από ό, τι κατά τη λειτουργία ψησίματος.

2) Αποτρέπει την απευθείας επαφή του φαγητού με το γκριλ. Ωστόσο, συνιστάται να μην αγγίζετε το προστατευτικό του γκριλ όταν ο φούρνος είναι αναμμένος.

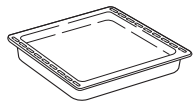
Εξαρτήματα

Ταψί ψησίματος



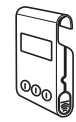
2x

Ταψί για λίπη



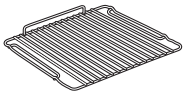
1x

Θερμόμετρο



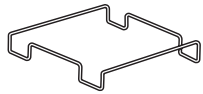
1x

Συρμάτινη σχάρα



1x

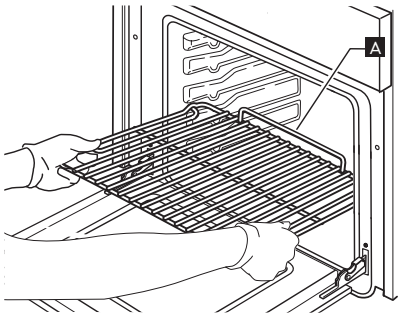
Στήριγμα ταψιού για λίπη



1x

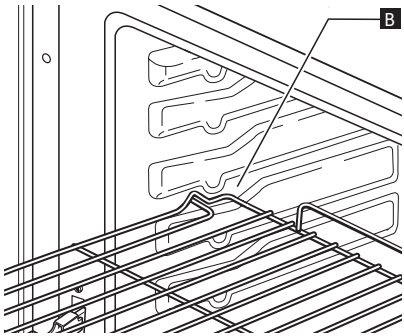
Τοποθέτηση συρμάτινων σχαρών και άλλων εξαρτημάτων στο φούρνο
Η συρμάτινη σχάρα και τα υπόλοιπα εξαρτήματα διαθέτουν μηχανισμό ασφάλισης, ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν κατά λάθος.

1. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα σε οριζόντια θέση, με το ανυψωμένο τμήμα "A" στραμμένο προς τα πάνω (εικ. 1).



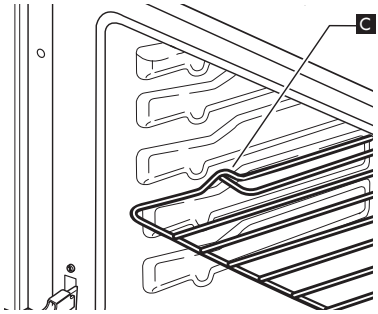
Εικ. 1

2. Δώστε κλίση στη συρμάτινη σχάρα, όταν φτάσει τη θέση ασφάλισης "B" (εικ. 2).



Εικ. 2

3. Επαναφέρετε τη συρμάτινη σχάρα στην οριζόντια θέση και πιέστε την τέρμα μέχρι τη θέση "C" (εικ. 3).

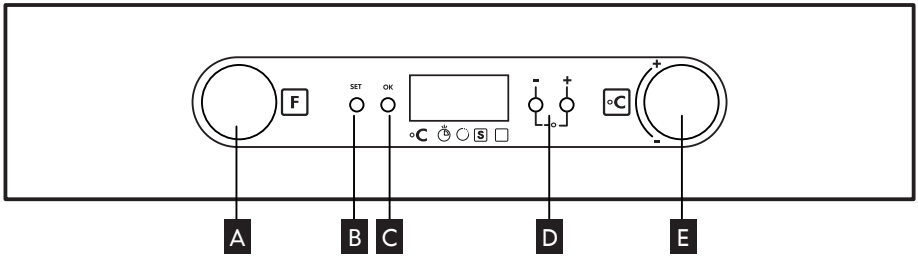


Εικ. 3

4. Για να αφαιρέσετε τη συρμάτινη σχάρα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με αντίστροφη σειρά.

Τα υπόλοιπα εξαρτήματα, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται με τον ίδιο ακριβώς τρόπο. Η προεξοχή στην επίπεδη επιφάνεια διευκολύνει την ασφάλιση των εξαρτημάτων στη θέση τους.

Πίνακας ελέγχου



A Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
B Κουμπί προγραμματισμού: ("ρύθμιση")
C Κουμπί επιβεβαίωσης ("ok")
D Κουμπιά τροποποίησης ώρας ("-" "+")
E Διακόπτης θερμοστάτη

Χωνευτοί διακόπτες

- Για να χρησιμοποιήσετε τους διακόπτες αυτού του τύπου, πατήστε τους στο κέντρο.
- Ο διακόπτης βγαίνει προς τα έξω.
- Περιστρέψτε τον στην επιθυμητή θέση.

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το διακόπτη στη θέση **0** και πιέστε τον ξανά, ώστε να επιστρέψει στην αρχική του θέση.

Καθημερινή χρήση

Ενεργοποίηση φούρνου

Μετά τη σύνδεση του φούρνου για πρώτη φορά στο ηλεκτρικό δίκτυο ή μετά από διακοπή ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη " 12:00".

Επιλογή και τροποποίηση ρολογιού:

1. Πατήστε το κουμπί "ρύθμισης". Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει στην οθόνη.
2. Πατήστε το κουμπί "-" ή "+" για να ρυθμίσετε τις ώρες.
3. Πατήστε το κουμπί "ρύθμισης" και το κουμπί "-" ή "+" για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση.

Για να τροποποιήσετε την ώρα:

Κρατήστε πατημένο το κουμπί "ok" για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της ώρας. Επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφηκε παραπάνω.

Επιλογή λειτουργιών ψησίματος

1. Περιστρέψτε το διακόπτη A στην επιθυμητή λειτουργία.
2. Περιστρέψτε το διακόπτη E για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο ισχύος στις λειτουργίες γκριλ και γκριλ με αέρα. Για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία ή το προκαθορισμένο επίπεδο ισχύος, προχωρήστε στο βήμα 3. Για τη λειτουργία "ξεπαγώματος", προχωρήστε απευθείας στο βήμα 3.
3. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση. Ο φούρνος ενεργοποιείται. Θα ανάψει η ένδειξη δίπλα στο °C.
4. Η ένδειξη °C σβήνει όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

Για να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία:

1. Περιστρέψτε το διακόπτη E και επιλέξετε ξανά την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΣΗΜ.:

Για να ακυρώσετε μια επιλογή, περιστρέψτε το διακόπτη A στη θέση "**0**". Διαφορετικά,

πατήστε το κουμπί "ρύθμισης" για να σβήσετε το φούρνο, διατηρώντας τις λειτουργίες που επιλέξατε προηγουμένως.

Επιλογή διάρκειας ψησίματος
Επιλέξτε τη διάρκεια ψησίματος (διατίθεται σε όλες τις λειτουργίες, εκτός από τις ειδικές), εάν θέλετε να ανάψετε το φούρνο για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Όταν συμπληρωθεί το διάστημα αυτό, ο φούρνος σβήνει αυτόματα. Η μέγιστη διάρκεια ψησίματος που μπορεί να προγραμματιστεί είναι 6 ώρες.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία (βλ. ενότητα: "Επιλογή λειτουργίας ψησίματος") έως το βήμα 2, χωρίς να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις με το κουμπί "ok".
2. Πατήστε το κουμπί "ρύθμισης" (ανάβει η ένδειξη ▼ στην οθόνη, δίπλα στο σύμβολο διάρκειας ψησίματος ⏲) και, εντός 8 λεπτών, επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια ψησίματος με τα κουμπιά "-" ή "+".
3. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση της επιλογής. Ο φούρνος ανάβει και στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια ψησίματος.
4. Για να τροποποιήσετε την ήδη ρυθμισμένη θερμοκρασία, περιστρέψτε το διακόπτη E.
   Για να επιστρέψετε στην ένδειξη υπολειπόμενης διάρκειας ψησίματος, περιμένετε 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη

End εμφανίζεται στην οθόνη:
Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.
Ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα.
Μπορείτε να τροποποιήσετε τη διάρκεια ψησίματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "-" ή "+". Επιστρέψτε στο βήμα 3 της ενότητας "Επιλογή διάρκειας ψησίματος".

1. Περιστρέψτε το διακόπτη A στη θέση "**0".**

Στην οθόνη εμφανίζεται ξανά η ένδειξη της ώρας.

Επιλογή ώρας τέλους ψησίματος
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για να ρυθμίσετε εκ των προτέρων την ώρα τέλους ψησίματος. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να προγραμματιστεί είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα βήματα 1 και 2 της ενότητας "Επιλογή διάρκειας ψησίματος".
2. Πατήστε το κουμπί "ρύθμισης" για να ρυθμίσετε την ώρα τέλους ψησίματος: θα ανάψει η ένδειξη ▼ δίπλα στο σύμβολο ⏲.
3. Ρυθμίστε την ώρα τέλους ψησίματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "-" ή "+".
4. Πατήστε το κουμπί "ok" για να επιβεβαιώσετε την ώρα τέλους ψησίματος.

Ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα στο τέλος του χρόνου ψησίματος μείον τη διάρκεια του ψησίματος: θα ανάψουν με τη σειρά οι ενδείξεις στην οθόνη ▼ πάνω από τα σύμβολα ⏲ ◌.

Ειδικές λειτουργίες
Περιστρέψτε το διακόπτη A στη λειτουργία S: θα ανάψει η ένδειξη ▼ κοντά στο σύμβολο S.

Πίτσα
Λειτουργία με σταθερή θερμοκρασία 250°C, κατάλληλη για το ψήσιμο πίτσας.

1. Περιστρέψτε το διακόπτη E μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "P1" και, μετά από δύο δευτερόλεπτα, η προκαθορισμένη θερμοκρασία 250°C.
2. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση.
3. Η ένδειξη στο σύμβολο °C στον πίνακα ελέγχου σβήνει, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία των 250°C. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12 λεπτών που έχει ρυθμιστεί στο εργοστάσιο και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.
4. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.

5. Μπορείτε να τροποποιήσετε το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" "-".
6. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση.
7. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος σβήνει αυτόματα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End **και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.**

Ζέσταμα φαγητών

Παρέχει τη δυνατότητα διατήρησης του φούρνου σε σταθερή θερμοκρασία 60°C.

1. Περιστρέψτε το διακόπτη Ε μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "P2" και, μετά από δύο δευτερόλεπτα, η προκαθορισμένη θερμοκρασία 60°C.
2. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση.
3. Η ένδειξη στο σύμβολο °C στον πίνακα ελέγχου σβήνει, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία των 60°C. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 10 λεπτών που έχει ρυθμιστεί στο εργοστάσιο και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.
4. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
5. Μπορείτε να τροποποιήσετε το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" ή "-".
6. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση.
7. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος σβήνει αυτόματα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End **και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.**

Λειτουργία "πυρόλυσης"

1. Περιστρέψτε το διακόπτη Α στη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με πυρόλυση και στην οθόνη θα εμφανιστεί για 2 δευτερόλεπτα η ένδειξη CLn (καθαρισμός). Ο διακόπτης επιλογής θα ρυθμίσει αυτόματα την ελάχιστη διάρκεια 1:30.
2. Για να τροποποιήσετε τη διάρκεια του κύκλου αυτόματου καθαρισμού, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" "-". Η μέγιστη διάρκεια του προγράμματος είναι 3 ώρες.

Για να ρυθμίσετε το τέλος του κύκλου πυρόλυσης, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Πατήστε το κουμπί "ρύθμισης" για να ρυθμίσετε το τέλος του κύκλου πυρόλυσης. Θα ανάψει η ένδειξη ▼ δίπλα στο σύμβολο .
2. Ρυθμίστε το τέλος του κύκλου πυρόλυσης χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" "-".
3. Πατήστε το κουμπί "ok" για να επιβεβαιώσετε το τέλος του κύκλου πυρόλυσης. Ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα στο τέλος του κύκλου πυρόλυσης μείον τη διάρκεια του κύκλου (που ρυθμίστηκε προηγουμένως). Θα ανάψουν διαδοχικά οι ενδείξεις ▼ πάνω από τα σύμβολα .
4. Για να αυξήσετε τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης, πατήστε το κουμπί "ρύθμισης" και ρυθμίστε τη νέα διάρκεια του κύκλου χρησιμοποιώντας το κουμπί "+".
5. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End.
6. Πατήστε το κουμπί "ok" για διακοπή του ηχητικού σήματος.
7. Περιστρέψτε το διακόπτη Α στη θέση "**0**": στην οθόνη θα εμφανιστεί ξανά η ένδειξη της ώρας.

Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί. Παρέχει τη δυνατότητα ρύθμισης μέγιστου χρονικού διαστήματος 6 ωρών.

Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη:

1. Αφήστε το διακόπτη Α στη θέση "**0**". Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη της ώρας.

2. Πατήστε το κουμπί "ρύθμισης". Θα ανάψει η ένδειξη ▼ δίπλα στο σύμβολο ◌. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "-" ή "+" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
3. Πατήστε το κουμπί "ok" για επιβεβαίωση της επιλογής. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος: Ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη **End**.
   Πατήστε το κουμπί "ok": το ηχητικό σήμα απενεργοποιείται. Στην οθόνη εμφανίζεται ξανά η ένδειξη της ώρας.

Ασφάλεια για τα παιδιά (κλείδωμα) ⊸○

1. Μετακινήστε το διακόπτη A στη θέση "**0**" και πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά "-" και "+" για 3 δευτερόλεπτα.

Σημείωση:
Η ενεργοποίηση της λειτουργίας ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα, ενώ στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο ⊸○.
Όταν ρυθμιστεί η λειτουργία, στην οθόνη εμφανίζεται και πάλι η ώρα.

2. Οι λειτουργίες του φούρνου δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν μετά την ενεργοποίηση του κλειδώματος ασφαλείας.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος, επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφεται στο βήμα 1.

Πίνακας λειτουργιών φούρνου

Λειτουργία		Προκαθορισμένη θερμοκρασία/ Επίπεδο ισχύος	Εύρος θερμοκρασίας / Εύρος γκριλ	Περιγραφή λειτουργίας
0	**ΣΒΗΣΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**	–	–	ΣΒΗΣΤΟΣ φούρνος.
	ΛΑΜΠΤΗΡΑΣ	–	–	Για να ανάψετε το φως του φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ	225°C	50-250°C	Λειτουργία κατάλληλη για το ψήσιμο οποιουδήποτε φαγητού σε ένα επίπεδο σχάρας. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το δεύτερο ή το τρίτο επίπεδο σχάρας για ψήσιμο. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συσκευασία των φαγητών.
	ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ	200°C	50-250°C	Για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση (γλυκά ή αλμυρά) ή πίτσας σε ένα ή δύο επίπεδα. Όταν ψήνετε σε δύο επίπεδα, αλλάξτε το επίπεδο σχάρας των φαγητών στη μέση του ψησίματος, ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Λειτουργία		Προκαθορισμένη θερμοκρασία/ Επίπεδο ισχύος	Εύρος θερμοκρασίας / Εύρος γκριλ	Περιγραφή λειτουργίας
	ΓΚΡΙΛ	3	1-3	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκραντέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Προθερμάνετε το φούρνο για 3-5 λεπτά. Τοποθετήστε το φαγητό στο 4° ή 5° επίπεδο σχάρας. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το φαγητό στο 3°/4° επίπεδο σχάρας προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερό.
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	3	1-3	Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτι, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιήστε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το φαγητό στο 1°/2° επίπεδο σχάρας προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερό. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με τη λειτουργία αυτή, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν παρέχεται.

Λειτουργία		Προκαθορισμένη θερμοκρασία/ Επίπεδο ισχύος	Εύρος θερμοκρασίας / Εύρος γκριλ	Περιγραφή λειτουργίας
	ΞΕΠΑΓΩΜΑ	–	–	Για πιο γρήγορο ξεπάγωμα των φαγητών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.
	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕ-ΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	200°C	50-250°C	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο επίπεδα σχάρας το μέγιστο (π.χ. ψάρια, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς μεταφορά οσμών από το ένα φαγητό στο άλλο. Χρησιμοποιήστε το 3° επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο. Για να ψήσετε σε δύο επίπεδα σχάρας, χρησιμοποιήστε το 1° και το 3° επίπεδο. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ECO	225°C	50-250°C	Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, κατάλληλη για το ζέσταμα φαγητών και την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Λειτουργία		Προκαθορισμένη θερμοκρασία/ Επίπεδο ισχύος	Εύρος θερμοκρασίας / Εύρος γκριλ	Περιγραφή λειτουργίας
	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ	–	–	Ο χρόνος αυτόματου καθαρισμού μπορεί να ρυθμιστεί από 1 ώρα και 30 λεπτά έως 3 ώρες.
	ΕΙΔΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	P1: 250°C / Πίτσα P2: 60°C /Διατήρηση θερμοκρασίας φαγητού		**Πίτσα:** λειτουργία για ψήσιμο σπιτικής πίτσας. Ο φούρνος προθερμαίνεται αυτόματα στη σωστή θερμοκρασία ψησίματος Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. **Διατήρηση θερμοκρασίας φαγητού:** λειτουργία για διατήρηση των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε (π.χ. κρέας, τηγανητά φαγητά, φλαν) ζεστών και τραγανών.

Σημαντικές σημειώσεις:
Κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού (πυρόλυση), συνιστάται να αφαιρείτε όλα τα παρεχόμενα εξαρτήματα, ώστε να αποφευχθεί η περαιτέρω αύξηση της εξωτερικής θερμοκρασίας της πόρτας και να διασφαλιστεί ο πιο αποτελεσματικός καθαρισμός του κάτω μέρους του φούρνου.

Πίνακες ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΓΛΥΚΑ, ΚΛΠ.					
Κέικ που φουσκώνουν		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Πίτες με γέμιση (τσίζκεϊκ, στρούντελ, πίτα φρούτων)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Μπισκότα/τάρτες		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Σου		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Μαρέγκα		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Ψωμί/πίτσα/ φοκάτσια		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Πίτσα	S	X	2	250	10-30
Παγωμένη πίτσα		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Λαζάνια, ζυμαρικά στο φούρνο, κανελόνια, φλαν		X	2	190-200	45-55
Λαζάνια & Κρέας		X	1-3	200	50-100
Κρέας & Πατάτες		X	1-3	200	45-100
Ψάρι & Λαχανικά		X	1-3	180	30-50

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ					
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 Kg		X	2	190-200	70-100
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Γαλοπούλα/Χήνα 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
ΨΑΡΙ					
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		X	2	180-200	40-60
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		X	2	180-200	50-60

Πίνακας ψησίματος με λειτουργία ΓΚΡΙΛ

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τοστ		–	4	3 (υψηλή)	2-5
Ψάρι φιλέτο / φέτες		–	4	2 (μεσαία)	20-35
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ		–	4	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15-40
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 Kg		–	2	2 (μεσαία)	50-65
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 Kg		–	2	2 (μεσαία)	35-45
Μπούτι αρνιού/κότσι		–	2	2 (μεσαία)	60-90
Ψητές πατάτες		–	2	2 (μεσαία)	45-55
Λαχανικά ογκρατέν		–	2	3 (υψηλή)	10-15

Σημείωση: οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

ⓘ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά.

Σε περίπτωση τυχαίας επαφής των προϊόντων αυτών με τη συσκευή, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Εσωτερικές επιφάνειες φούρνου

ⓘ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση σμάλτου και το τζάμι της πόρτας του φούρνου.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, καθαρίζετέ τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να απομακρυνθούν οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες και οι λεκέδες από τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για πιο εύκολο καθαρισμό (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ).
- Η πάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), για να καθαρίσετε το πάνω μέρος του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά, κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή σφουγγάρι.

Εξαρτήματα

- Αφήστε τα να μουλιάσουν με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος και των καταλυτικών πλευρικών πινάκων του φούρνου (εάν υπάρχουν):

ⓘ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά, σκληρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να μειώσουν τη δυνατότητα αυτόματου καθαρισμού του.

- Ανάψτε το φούρνο χωρίς φαγητό στη λειτουργία εξαναγκασμένης κυκλοφορίας αέρα, στους 200°C για περίπου μία ώρα.

- Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητών με ένα σφουγγάρι.

Κύκλος καθαρισμού φούρνων με λειτουργία πυρόλυσης (εάν διατίθεται):

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Η λειτουργία αυτή καίει τα λίπη που συσσωρεύονται στο εσωτερικό του φούρνου κατά το ψήσιμο, σε θερμοκρασία περίπου 500°C. Σε αυτήν την υψηλή θερμοκρασία, τα υπολείμματα μετατρέπονται σε λεπτή στάχτη, την οποία μπορείτε να σκουπίσετε εύκολα με ένα υγρό πανί, όταν κρυώσει ο φούρνος. Μην επιλέγετε τη λειτουργία πυρόλυσης μετά από κάθε χρήση παρά μόνο όταν ο φούρνος έχει πολλές ακαθαρσίες ή όταν βγαίνουν καπνοί ή ατμοί κατά την προθέρμανση ή το ψήσιμο.

- Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού (πυρόλυση).
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα πριν από τη χρήση της λειτουργίας πυρόλυσης.
- Η συσκευή μπορεί να διαθέτει λειτουργία πυρόλυσης:
- Τυπικός κύκλος (PYRO): κατάλληλος για τον καθαρισμό φούρνων με πολλές ακαθαρσίες.
- Σε κάθε περίπτωση, μετά από ένα συγκεκριμένο αριθμό χρήσεων και ανάλογα με την κατάσταση του φούρνου, στην οθόνη του φούρνου εμφανίζεται ένα μήνυμα που σας ενημερώνει ότι πρέπει να εκτελεστεί ένας κύκλος αυτόματου καθαρισμού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει. Παραμένει κλειδωμένη μέχρι η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου να μειωθεί σε αποδεκτά ασφαλή επίπεδα.

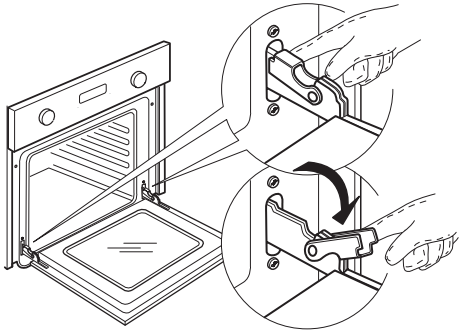
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν από την εκτέλεση των παρακάτω διαδικασιών.
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.

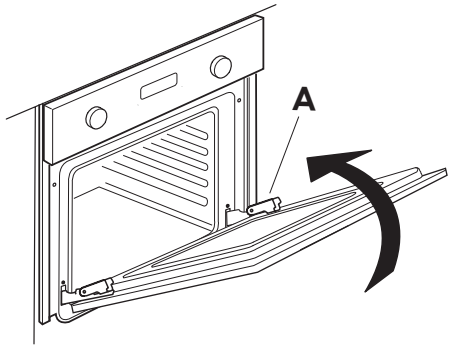
Για να αφαιρέσετε την πόρτα

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (εικ. 1).

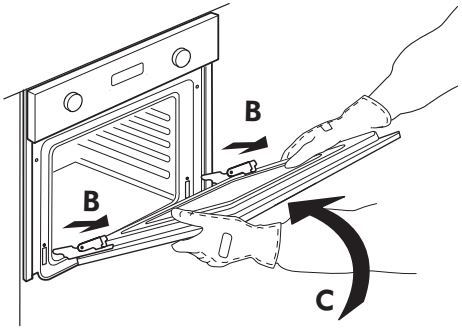


Εικ. 1

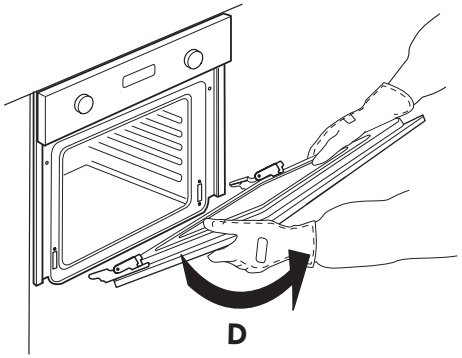
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (D) (εικ. 2, 3, 4).



Εικ. 2



Εικ. 3



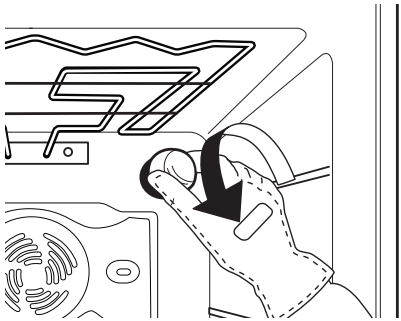
Εικ. 4

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα

1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνδαλα.
4. Κλείστε την πόρτα.

Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.



Εικ. 5

2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (εικ. 5), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην τροφοδοσία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: όταν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μην τους αγγίζετε με γυμνά χέρια, καθώς τα δακτυλικά αποτυπώματα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο λαμπτήρα.
Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς το κάλυμμα του λαμπτήρα τοποθετημένο.

Τι να κάνετε εάν ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί:	Ο φούρνος δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα από το κεντρικό δίκτυο
	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα κεντρικού δικτύου.	Συνδέστε το φούρνο στην τροφοδοσία.
	Ο διακόπτης επιλογής έχει ρυθμιστεί στη θέση **"0"**.	Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής και επιλέξτε μια λειτουργία ψησίματος.
	Ο διακόπτης επιλογής έχει ρυθμιστεί στη θέση "☼".	Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής και επιλέξτε μια λειτουργία ψησίματος.
Η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη και δεν μπορεί να απασφαλιστεί (έκδοση Nutid OV9 – Framtid OV9)	Ηλεκτρική δυσλειτουργία λόγω διακύμανσης της τάσης.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά το φούρνο, για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη έχει αποκατασταθεί.
Η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη και δεν μπορεί να απασφαλιστεί (έκδοση Framtid OV5 – Datid OV7)	Ηλεκτρική δυσλειτουργία λόγω διακύμανσης της τάσης.	Για την έκδοση Framtid OV5 - Μετακινήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση **"0"**. - Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε 5 λεπτά και περιμένετε μέχρι να απασφαλιστεί η πόρτα του φούρνου. Για την έκδοση Datid OV7 - Μετακινήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση F. - Ρυθμίστε το ρολόι στο σύμβολο (βλ. "Πίνακας ελέγχου") Περιμένετε 2 λεπτά μέχρι να απασφαλιστεί η πόρτα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής δεν λειτουργεί (έκδοση Nutid και Framtid OV9)	Ηλεκτρική δυσλειτουργία λόγω διακύμανσης της τάσης.	Εάν στην οθόνη του ηλεκτρονικού προγραμματιστή (ανάλογα με το μοντέλο) εμφανιστεί η ένδειξη "F HH", επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής υποστήριξης. Στην περίπτωση αυτή, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί μετά το γράμμα "F".

Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο και λειτουργία για γλυκά kWh

Πριν επικοινωνήσετε με το κέντρο τεχνικής υποστήριξης:

1. Προσπαθήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον πίνακα "Τι να κάνετε εάν ...".
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή, για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Εάν μετά από τους παραπάνω ελέγχους η βλάβη παραμένει, απευθυνθείτε στο κέντρο τεχνικής υποστήριξης της IKEA.
Δηλώστε:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο του φούρνου.
- Τον αριθμό service (μετά την ένδειξη "Service" στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

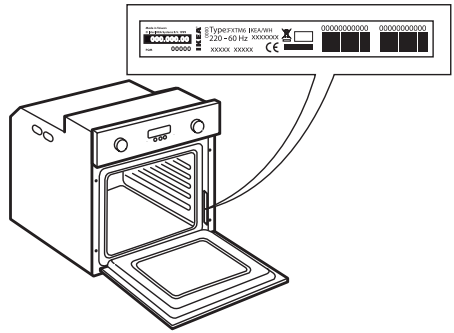
- Την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε στο κέντρο τεχνικής υποστήριξης της IKEA (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις	
Πλάτος	595
Ύψος	595
Βάθος	538
Ωφέλιμος όγκος (L)	59
Εμβαδόν μεγαλύτερου ταψιού ψησίματος (καθαρή επιφάνεια) cm^2	1200
Πάνω + κάτω αντίσταση W	2450
Εξαναγκασμένος αέρας W	2000
Γκριλ W	2450
Ξεπάγωμα W	45
Ανεμιστήρας ψύξης W	21
Λειτουργία Eco W	2450
Καθαρισμός με πυρόλυση W	2450
Ειδική λειτουργία W	2450
Λαμπτήρας φούρνου W	40
Συνολική κατανάλωση W	2500
Αριθμός λειτουργιών	9
Κατανάλωση ενέργειας kWh	0,79
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο και πάνω + κάτω αντίσταση kWh	0,79
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο και λειτουργία με αέρα kWh	0,90

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο εσωτερικό της συσκευής.



Εγκατάσταση

Μετά την αφαίρεση του φούρνου από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής υποστήριξης. Για να αποφευχθούν τυχόν ζημιές, αφαιρείτε το φούρνο από τη βάση φελιζόλ μόνο κατά τη στιγμή της εγκατάστασης.

Προετοιμασία του επίπλου

- Τα έπιπλα κουζίνας που έρχονται σε άμεση επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90°C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν πρέπει να είναι πλέον δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, το ελάχιστο απαιτούμενο άνοιγμα ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και το πάνω μέρος του φούρνου πρέπει να είναι ελεύθερο.

Γενικές συστάσεις

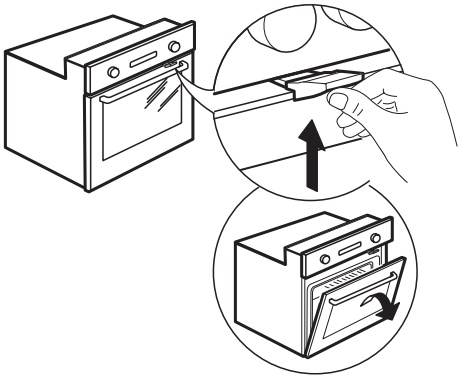
Πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα εξαρτήματα.
- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το φούρνο και ζεστάνετε το φούρνο στους 200° για περίπου μία ώρα, ώστε να απομακρυνθούν οι οσμές και οι καπνοί από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης

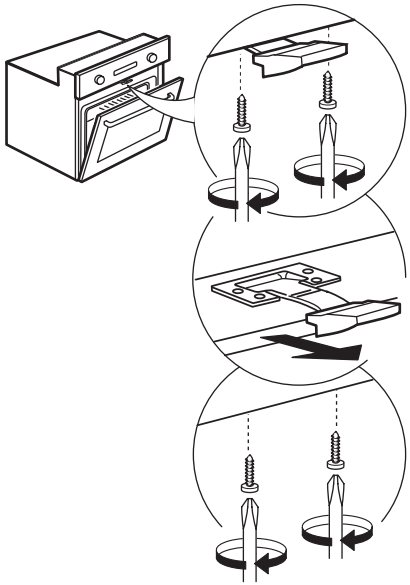
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά.
- Μην στηρίζεστε στην πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μη ρίχνετε νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Μη σέρνετε τις κατσαρόλες και τα ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά μέρη του φούρνου ή ότι δεν μπορεί να σφηνωθούν στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

Διάταξη ασφάλισης πόρτας
Για να ανοίξετε την πόρτα με τη διάταξη ασφάλισης, ανατρέξτε στην εικ. 1.



Εικ. 1

Η διάταξη ασφάλισης της πόρτας μπορεί να αφαιρεθεί όπως φαίνεται στη σειρά εικόνων (βλ. εικ. 2).



Εικ. 2

Ηλεκτρική σύνδεση

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου. Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με το κέντρο τεχνικής υποστήριξης της IKEA.

Περιβαλλοντικά θέματα

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης (♺). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποτροπή πιθανών επιβλαβών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του προϊόντος αυτού.

- Το σύμβολο ▬ στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται στο ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο εάν αναφέρεται κάτι τέτοιο στον πίνακα ψησίματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες φούρνου με μαύρη λάκα ή σμάλτο, καθώς απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήνετε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που χρειάζονται παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Δήλωση συμμόρφωσης CE

- Ο φούρνος αυτός, που προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον ευρωπαϊκό κανονισμό (CE) αρ. 1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/ΕΚ για τη "Χαμηλή τάση" (η οποία αντικαθιστά την οδηγία 73/23/ΕΟΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις) και τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/ΕΚ για την "ΗΜΣ".

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Ποια είναι η διάρκεια της εγγύησης της ΙΚΕΑ;
Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε (5) έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ, με εξαίρεση τις συσκευές που ονομάζονται LAGAN όπου ισχύει εγγύηση δύο (2) ετών. Απαιτείται η πρωτότυπη απόδειξη αγοράς ως αποδεικτικό στοιχείο. Εάν εκτελεστούν εργασίες σέρβις εντός εγγύησης, δε θα επεκταθεί το χρονικό διάστημα της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιες συσκευές δεν καλύπτονται από την εγγύηση πέντε (5) ετών της ΙΚΕΑ;
Η σειρά συσκευών με την επωνυμία LAGAN, καθώς και όλες οι συσκευές που αγοράστηκαν από το κατάστημα ΙΚΕΑ πριν από την 1η Αυγούστου 2007.

Ποιος εκτελεί τις εργασίες επισκευής;
Ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εκτελέσει τις εργασίες επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών ή του δικτύου εξουσιοδιοτημένων συνεργατών επισκευής.

Ποιες περιπτώσεις καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;
Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωματικής κατασκευής ή ελαττωματικών υλικών από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το κατάστημα ΙΚΕΑ. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις αναφέρονται στην παράγραφο με τίτλο «Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;». Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, καλύπτεται το κόστος αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, εξαρτήματα, εργατικά και μετακινήσεις, εφόσον για την επισκευή της συσκευής δεν απαιτούνται ειδικές δαπάνες. Υπό τις προϋποθέσεις αυτές, ισχύουν οι κατευθυντήριες οδηγίες της Ε (99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχοι τοπικοί κανονισμοί. Τα αντικαθιστώμενα εξαρτήματα αποτελούν ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ.

Πώς θα αποκαταστήσει το πρόβλημα η ΙΚΕΑ;
Ο επιλεγμένος παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική του κρίση, εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση αυτή. Εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών και κατά την αποκλειστική του κρίση θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή θα το αντικαταστήσει με ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;
- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβη από πρόθεση ή αμέλεια, βλάβη που οφείλεται σε μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση, βλάβη που οφείλεται σε χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή βλάβη λόγω του νερού, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, βλάβης λόγω υπερβολικής συσσώρευσης αλάτων στην παροχή νερού, καθώς και βλάβη που οφείλεται σε μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Αναλώσιμα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Μη λειτουργικά και διακοσμητικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και χαρακιές και πιθανοί αποχρωματισμοί.
- Τυχαία βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπίρουνων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδεχτεί πως έχουν προκληθεί από ελαττωματική λειτουργία του προϊόντος.
- Περιπτώσεις στις οποίες δεν μπορεί να

εντοπιστεί κάποια βλάβη κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Επισκευές που δεν εκτελούνται από τους επιλεγμένους μας παροχείς υπηρεσιών επισκευής ή/και από εξουσιοδοτημένο συνεργάτη υπηρεσιών επισκευής ή περιπτώσεις στις οποίες δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή εγκατάστασης που δεν πληρεί τις προδιαγραφές.
- Χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την ΙΚΕΑ.
- Το κόστος της αρχικής εγκατάστασης της συσκευής ΙΚΕΑ.
  Ωστόσο εάν ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή πρέπει να αντικαταστήσει την συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης τότε η τυχόν εγκατάσταση ή απεγκατάσταση επίσης δεν καλύπτεται από τους όρους αυτής της εγγύησης. Ο πελάτης βέβαια μπορεί να επικοινωνήσει ή με τον παροχέα του σέρβις ή με το κατάστημα του ΙΚΕΑ από όπου αγόρασε το προϊόν και να ζητήσει πλήρη πληροφόρηση.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν σε περιπτώσεις στις οποίες οι εργασίες εκτελούνται σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό χρησιμοποιώντας γνήσια ανταλλακτικά για προσαρμογή της συσκευής στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας μιας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της ΙΚΕΑ σας παρέχει ειδικά νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις τοπικές νομικές απαιτήσεις που ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα.

Ωστόσο αυτές οι προϋποθέσεις δεν περιορίζουν με κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που περιγράφηκαν στην τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος

Για συσκευές που αγοράζονται από μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες επισκευής θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα.

Η εκτέλεση των υπηρεσιών επισκευής στο πλαίσιο της εγγύησης είναι υποχρεωτική, μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:
- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται το αίτημα για εργασίες εγγύησης,
- τις Οδηγίες συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες ασφάλειας του εγχειριδίου χρήσης.

Η αποκλειστική ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ για συσκευές της ΙΚΕΑ

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με τον εγκεκριμένο παροχέα υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης της ΙΚΕΑ για:
- αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
- διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση της συσκευής ΙΚΕΑ στην ειδική μονάδα επίπλου κουζίνας της ΙΚΕΑ,
- διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών ΙΚΕΑ.

Για να διασφαλιστεί η παροχή βέλτιστης υποστήριξης, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο χρήσης πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Τρόπος επικοινωνίας

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παροχέων υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης της ΙΚΕΑ και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

Για ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστάται η χρήση των ειδικών τηλεφωνικών αριθμών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ανατρέχετε πάντα στους τηλεφωνικούς αριθμούς που παρέχονται στο εγχειρίδιο της συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Επίσης, ανατρέχετε πάντα στον αριθμό προϊόντος της IKEA (8ψήφιος κωδικός) και το 12ψήφιο αριθμό επισκευής που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής σας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!
Es la prueba de la compra y lo Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Επίσης, στην απόδειξη αγοράς να αναφέρεται η επωνυμία και ο αριθμός του προϊόντος IKEA (8ψήφιος κωδικός) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;
Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	**80**	**Wat moet u doen als...**	**96**
Productbeschrijving	**82**	**Technische gegevens**	**98**
Bedieningspaneel	**84**	**Installatie**	**99**
Dagelijks gebruik	**84**	**Elektrische aansluiting**	**101**
Bereidingstabellen	**91**	**Bescherming van het milieu**	**101**
Reiniging en onderhoud	**93**	**IKEA GARANTIE**	**102**

Veiligheidsinformatie

Uw eigen veiligheid en die van anderen is zeer belangrijk.
Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzigen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

⚠ Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

⚠ **GEVAAR!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

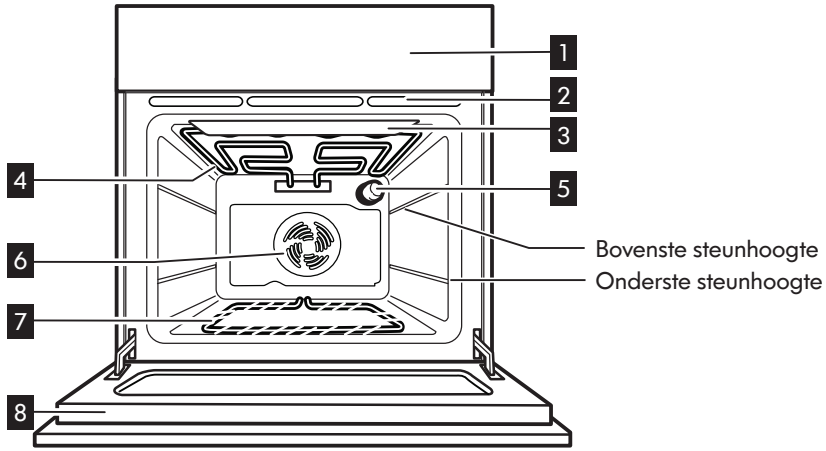
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Elektrische installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen ontvlambare materialen in of in de buurt van het apparaat: er kan brand uitbreken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Productbeschrijving



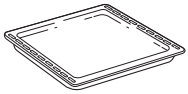
1 Bedieningspaneel
2 Koelventilator[1] (niet zichtbaar)
3 Beschermelement grill[2]
4 Bovenste verwarmingselement/grill
5 Ovenlampje achter
6 Ovenventilator
7 Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
8 Koude ovendeur

1) De koelventilator kan ook na uitschakeling van de oven nog even doorgaan met werken. Tijdens de pyrolysefase heeft de ventilator een hogere snelheid dan tijdens de kookfuncties.

2) Voorkomt direct contact met de grill. Niettemin wordt aanbevolen het beschermelement niet aan te raken wanneer de oven in werking is.

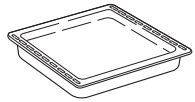
Accessoires

Bakplaat



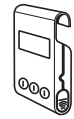
2x

Opvangbak



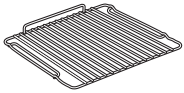
1x

Thermometer



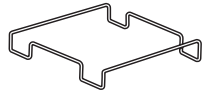
1x

Rooster



1x

Steun opvangbak



1x

De roosters en andere accessoires in de oven plaatsen

Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een blokkeersysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken.

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).

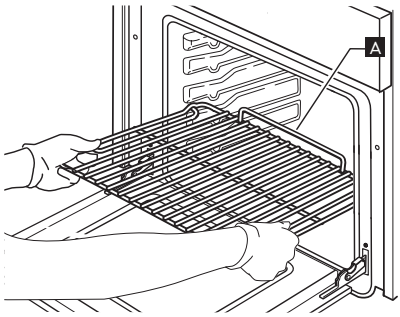


Fig. 1

2. Houd het rooster schuin op de blokkeerpositie “B” (Fig. 2).

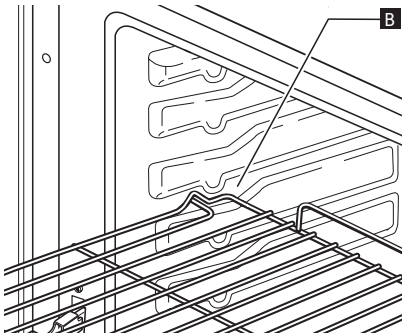


Fig. 2

3. Houd het rooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit “C” (Fig. 3).

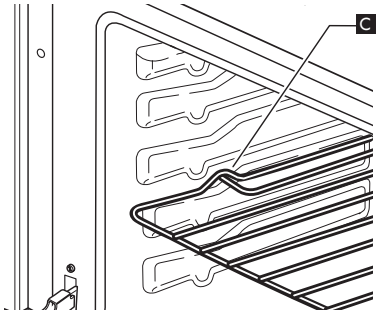
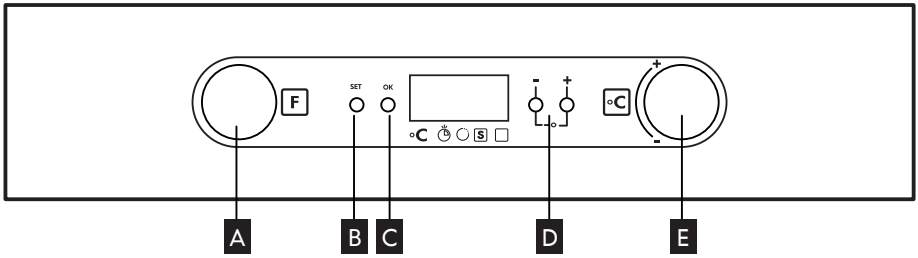


Fig. 3

4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.

Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

Bedieningspaneel



A Functieknop
B Programmeertoets: ("set")
C Bevestigingstoets ("ok")
D Wijzigingstoetsen tijdswaarden (“-” “+”)
E Thermostaatknop

Verzonken knoppen
- Om de knop te gebruiken drukt u op het midden ervan.
- De knop komt naar voren.
- Draai de knop op de gewenste stand.

Aan het einde van de bereiding zet u de knop op de stand **0** en drukt u hem in het midden in om hem naar de oorspronkelijke stand terug te brengen.

Dagelijks gebruik

De oven inschakelen
Nadat de oven voor het eerst is aangesloten op het elektriciteitsnet of na een stroomuitval verschijnt er “ 12:00” op het display.

De klok instellen en wijzigen:
1. Druk op de toets “set”. Op het display knippert de tijd.
2. Druk op de toets “-” of “+” om het uur in te stellen.
3. Druk op de toets “set” en op “-” of “+” om de minuten in te stellen.
4. Druk ter bevestiging op de toets “ok”.

Om de tijd te wijzigen:
Houd de toets “ok” 3 seconden ingedrukt, tot het uur op het display knippert. Herhaal de bovenstaande handelingen.

De bereidingsfunctie instellen
1. Draai knop A op de gewenste functie.
2. Draai knop E om de temperatuur of het vermogen van de functies Grill en Turbogrill te selecteren. Ga naar punt 3 om de temperatuur of het van te voren ingestelde vermogensniveau te bevestigen.
   Ga direct naar punt 3 voor de functie “Ontdooien”.
3. Druk op de toets "ok" om de instelling te bevestigen; de oven wordt ingeschakeld. Het indicatielampje bij °C gaat branden.
4. Het indicatielampje °C gaat uit als de temperatuur van de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Om de temperatuur te wijzigen:
1. Draai de knop E en stel de gewenste temperatuur opnieuw in.

N.B.:
Om een willekeurige instelling te annuleren draait u knop A op “**0**”. U kunt ook op de toets “set” drukken om de oven uit te schakelen, waarbij de eerder geselecteerde functies bewaard blijven.

De bereidingsduur instellen
Stel de bereidingsduur in (beschikbaar bij alle functies, behalve bij de speciale functies) als u de oven gedurende een specifieke tijd wilt inschakelen. Op het eind van deze bereidingstijd gaat de oven automatisch uit. De bereidingsduur kan maximaal worden geprogrammeerd op 6 uur.

1. Stel de functie en de temperatuur in (zie de paragraaf “Instelling bereidingsfunctie”) tot aan punt 2 zonder te bevestigen met de toets “ok”.
2. Druk op de toets “set” (het indicatielampje op het display bij het symbool van de bereidingsduur gaat branden). Selecteer binnen 8 minuten de bereidingsduur met de toetsen “-” of “+”.
3. Druk op “ok” om uw keuze te bevestigen; de oven wordt ingeschakeld en op het display verschijnt de resterende bereidingstijd.
4. Om de eerder ingestelde temperatuur te wijzigen draait u knop E. Wacht 5 seconden om terug te keren naar de resterende bereidingstijd.

End verschijnt op het display:
Bij het verstrijken van de eerder ingestelde tijd verschijnt End op het display en klinkt er een geluidssignaal.
De oven gaat automatisch uit.
De bereidingsduur kan met de toetsen “-” of “+” worden gewijzigd. Ga naar punt 3 van de paragraaf “Instelling van de bereidingsduur”.

1. Draai knop A op “**0**”.

Op het display verschijnt de tijd van de dag weer.

Het tijdstip voor het einde van de bereiding instellen
Hiermee kan van te voren het tijdstip voor het einde van de bereiding worden ingesteld. De tijd kan maximaal worden geprogrammeerd op 23 uur en 59 minuten.

1. Volg de punten 1 en 2 van de paragraaf “Instelling van de bereidingsduur”
2. Druk op de toets “set” om het einde van de bereidingstijd in te stellen: het indicatielampje ▼ naast het symbool gaat branden.
3. Stel het tijdstip voor het einde van de bereidingsduur in met de toetsen “-” of “+”.
4. Druk op “ok” om het eind van de bereidingstijd te bevestigen.

De oven wordt automatisch ingeschakeld op het einde van de bereidingstijd min de bereidingsduur: de indicaties ▼ op het display boven de symbolen gaan achtereenvolgens branden.

Speciale functies
Draai knop A op de functie S: ▼ gaat branden bij het symbool S.

Pizza
Functie met een constante temperatuur van 250°C, geschikt voor het bereiden van pizza's.

1. Draai knop E tot “P1” op het display verschijnt, na twee seconden gevolgd door de vooringestelde temperatuur van 250°C.
2. Druk ter bevestiging op de toets “ok”.
3. Het indicatielampje bij °C op het bedieningspaneel gaat uit als de temperatuur van 250 °C bereikt is. Een door de fabrikant ingestelde tijd van 12 minuten knippert op het display en er klinkt een geluidssignaal.
4. Plaats het gerecht in de oven.
5. De ingestelde tijd kan met de toetsen “+” “-” worden gewijzigd.
6. Druk ter bevestiging op de toets “ok”.
7. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit, op het display verschijnt End en er klinkt een geluidssignaal.

Warmhouden
Hiermee kan de oven op een constante temperatuur van 60°C worden gehouden.

1. Draai knop E tot “P2” op het display verschijnt, na twee seconden gevolgd door de vooringestelde temperatuur van 60°C.

2. Druk ter bevestiging op de toets “ok”.
3. Het indicatielampje bij °C op het bedieningspaneel gaat uit als de temperatuur van 60 °C bereikt is. Een door de fabrikant ingestelde tijd van 10 minuten knippert op het display en er klinkt een geluidssignaal.
4. Plaats het gerecht in de oven.
5. De ingestelde tijd kan met de toetsen “+” of “-” worden gewijzigd.
6. Druk ter bevestiging op de toets “ok”.
7. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit, op het display verschijnt End en er klinkt een geluidssignaal.

De functie "Pyrolyse"

1. Draai knop A op de automatische reinigingsfunctie Pyrolyse. Op het display verschijnt gedurende 2 seconden CLn (cleaning); de keuzeknop stelt automatisch een minimale duur van 1:30 in.
2. De duur van de automatische reinigingscyclus kan met de toetsen “+” “-” worden gewijzigd. De maximale duur van het programma is 3 uur.

Om het einde van de pyrolysecyclus in te stellen gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de toets “set” om het eind van de pyrolyseduur in te stellen. Het indicatielampje ▼ bij het symbool gaat branden.
2. Stel het einde van de pyrolysecyclus in door op de toetsen “+” “-” te drukken.
3. Druk op “ok” om het eind van de pyrolyseduur te bevestigen. De oven wordt automatisch ingeschakeld op het eind van de pyrolysecyclus min de eerder ingestelde duur van de cyclus. Achtereenvolgens gaan de indicatielampjes ▼ boven de symbolen branden.
4. Om de duur van de pyrolyse te verlengen drukt u op de toets “set” en stelt u de nieuwe duur van de cyclus in met de toets “+”.
5. Bevestig met de toets "ok". Op het eind van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en verschijnt End op het display.
6. Druk op “ok” om het geluidssignaal uit te zetten.
7. Draai knop A op “**0**”: de tijd verschijnt weer op het display.

Kookwekker

De timer kan alleen worden gebruikt als de oven niet in werking is, en er kan een tijd van maximaal 6 uur op worden ingesteld.

Om de timer in te stellen:

1. Houd knop A op de stand “**0**”. Op het display verschijnt de tijd van de dag.
2. Druk op de toets “set”; het indicatielampje ▼ naast het symbool gaat branden. Gebruik de toetsen “-” of “+” om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op de toets "ok" om de instelling te bevestigen. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd: klinkt er een geluidssignaal en knippert End op het display.
   Druk op de toets “ok”: het geluidssignaal stopt. Op het display verschijnt de tijd van de dag weer.

Kinderbeveiliging (slot)

1. Nadat u knop A op “**0**” heeft gezet, houdt u de toetsen “-” en “+” tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

Opmerking:

Bij het inschakelen van de beveiligingsfunctie klinkt er een geluidssignaal en verschijnt het symbool op het display.
Als de beveiliging is ingesteld, verschijnt de tijd weer op het display.

2. Na de activering van de beveiliging kunnen de ovenfuncties niet meer worden gebruikt.
3. Herhaal de handelingen onder punt 1 om de beveiliging uit te schakelen.

Tabel ovenfuncties

Functie		Vooringestelde temperatuur / vermogen	Temperatuur-bereik / Grillbereik	Beschrijving functie
0	**OVEN UIT**	–	–	Oven uit.
	OVENLAMPJE	–	–	Inschakeling van het ovenlampje.
	CONVENTIONEEL	225°C	50-250°C	Deze functie is geschikt voor het bereiden van alle soorten gerechten op één steunhoogte. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Aanbevolen wordt voor de bereiding de tweede of derde steunhoogte te gebruiken. Deze functie is ook geschikt voor het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten; Volg de aanwijzingen op de verpakking.
	GEVENTILEERD	200°C	50-250°C	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet), pizza's op enkele of dubbele steunhoogte. Bij bereiding op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de gerechten halverwege de bereiding van plaats te verwisselen voor een gelijkmatiger resultaat. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Functie		Vooringestelde temperatuur / vermogen	Temperatuur-bereik / Grillbereik	Beschrijving functie
	GRILL	3	1-3	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Geadviseerd wordt om het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte te zetten. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde of vierde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in.
	TURBO GRILL	3	1-3	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
	ONTDOOIEN	–	–	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

Functie		Vooringestelde temperatuur / vermogen	Temperatuur-bereik / Grillbereik	Beschrijving functie
	HETELUCHT	200°C	50-250°C	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (b.v. vis, groente, taarten). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het derde niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Gebruik het eerste en derde niveau voor bereidingen op twee bakplaten. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt.
	ECO-FUNCTIE	225°C	50-250°C	Energiebesparende functie voor het verwarmen en afmaken van gerechten.
	PYRO-REINIGING	–	–	De zelfreinigingstijd kan worden ingesteld van minimaal 1 uur en 30 minuten tot maximaal 3 uur.

Functie		Vooringestelde temperatuur / vermogen	Temperatuur-bereik / Grillbereik	Beschrijving functie
S	**SPECIALE FUNCTIE**	P1: 250°C / Pizza P2: 60°C / Warmhouden		**Pizza:** deze functie is geschikt voor het bakken van zelfgemaakte pizza. De oven wordt automatisch voorverwarmd tot de juiste temperatuur voor de bereiding. Plaats het gerecht zodra wordt aangegeven dat de temperatuur is bereikt. **Warmhouden:** functie voor het warm en knapperig houden van zojuist bereid voedsel (b.v. vlees, gebakken gerechten, ovenschotels).

Waarschuwing:
Tijdens de zelfreinigingscyclus (pyrolyse) wordt aanbevolen om alle bijgeleverde accessoires te verwijderen zodat de temperatuur buiten de ovendeur niet verder toeneemt en tevens om een beter reinigingsresultaat voor het onderste gedeelte van de oven te garanderen.

Bereidingstabellen

Soort voedsel	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereidings-tijd (min.)
GEBAK, TAART ETC.					
Luchtig gebak		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Koekjes / taartjes		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Soesjes		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Brood/pizza/ focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza		X	2	250	10-30
Diepvriespizza's		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne, pasta uit de oven, cannelloni, ovenschotels		X	2	190-200	45-55
Lasagne en vlees		X	1-3	200	50-100
Vlees en aardappelen		X	1-3	200	45-100
Vis en groente		X	1-3	180	30-50

Soort voedsel	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereidings-tijd (min.)
VLEES					
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		X	2	190-200	70-100
Kip / konijn / eend 1 kg		X	2	200-230	50-100
Kalkoen / gans 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
VIS					
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		X	2	180-200	40-60
GROENTE					
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Bereidingstabel met GRILL-functie

Soort voedsel	Functie	Voorverwar-men	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Geroosterd brood		–	4	3 (hoog)	2-5
Visfilet / moten vis		–	4	2 (gemiddeld)	20-35
Worstjes/ spiezen/ spareribs/ hamburgers		–	4	2-3 (gemiddeld-hoog)	15-40
Gebraden kip 1-1,3 kg		–	2	2 (gemiddeld)	50-65
Rosbief rosé 1 kg		–	2	2 (gemiddeld)	35-45
Lamsbout/ schenkel		–	2	2 (gemiddeld)	60-90
Aardappelen uit de oven		–	2	2 (gemiddeld)	45-55
Gegratineerde groenten		–	2	3 (hoog)	10-15

Opmerking: de bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief.

Reiniging en onderhoud

REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!
- Gebruik nooit stoomreinigers
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte) te verwijderen.
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

Accessoires

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200 °C, met de heteluchtfunctie.
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Reinigingscyclus met pyrolysefunctie (indien aanwezig):

⚠ WAARSCHUWING!
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus
- Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus

Deze functie brandt vuilresten in de oven af bij een temperatuur van ongeveer 500°C. Bij deze zeer hoge temperatuur veranderen de resten in een lichte as, die makkelijk met een vochtige spons verwijderd kan worden nadat de oven is afgekoeld. Gebruik de pyrolysefunctie niet na elke bereiding in de oven, maar alleen als de oven zeer vuil is of als er vieze geuren zijn tijdens het voorwarmen of het bereiden

- Als de oven onder een kookplaat geïnstalleerd is, dient u zich ervan te verzekeren dat de branders of elektrische platen tijdens de zelfreiniging (pyrolyse) uit staan
- De accessoires moeten uit het apparaat worden gehaald voordat u de pyrolysefunctie inschakelt
- Het apparaat kan uitgerust zijn met de pyrolysefunctie:
- Standaardcyclus (PYRO): geschikt voor het reinigen van een zeer vuile oven.
- In ieder geval wordt geadviseerd om na een bepaald aantal bereidingen en op basis van de hoeveelheid vuil, een zelfreinigingscyclus uit te voeren. Dit wordt aangegeven door een bericht op het display

OPMERKING: tijdens de pyrolysefunctie blijft de deur van de oven geblokkeerd en kan deze niet geopend worden tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau heeft bereikt.

ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING!**

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding.

De deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).

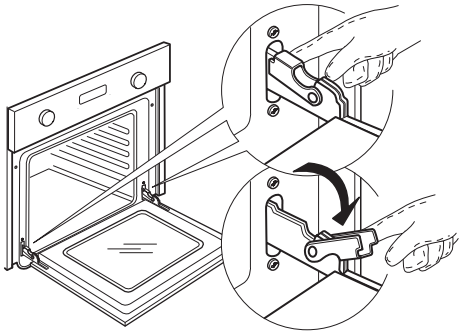


Fig. 1

3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2, 3, 4).

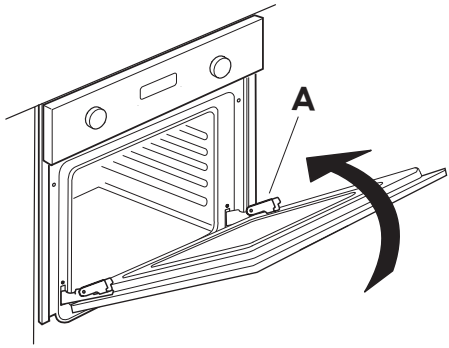


Fig. 2

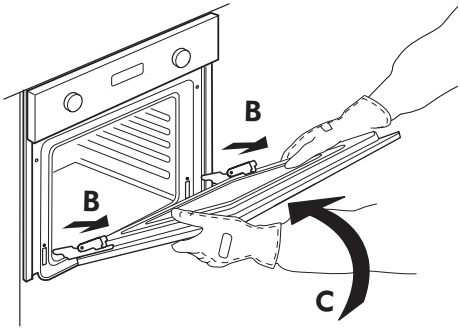


Fig. 3

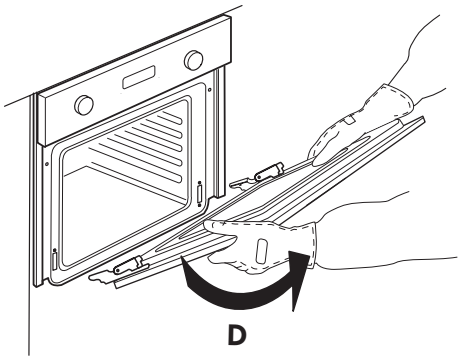


Fig. 4

De deur weer terugplaatsen

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

Het lampje aan de achterkant vervangen

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

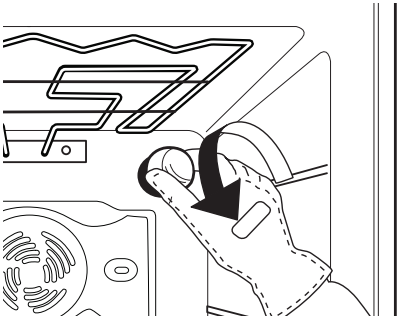


Fig. 5

2. Draai het beschermkapje los (fig. 5), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

BELANGRIJK: Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.
Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet:	Geen elektriciteit.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft.
	De oven is niet aangesloten op het stopcontact.	Sluit de oven aan op het stopcontact.
	De functieknop staat op **"0"**.	Draai de functieknop om een bereidingsfunctie te selecteren.
	De functieknop staat op "☼".	Draai de functieknop om een bereidingsfunctie te selecteren.
De ovendeur is vergrendeld en gaat niet open (Nutid OV9 – Framtid OV9 versie)	Elektrische storing door voltageschommelingen.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verholpen is.
De ovendeur is vergrendeld en gaat niet open (Nutid OV7 – Framtid OV7 versie)	Elektrische storing door voltageschommelingen.	Voor Framtid OV5 - Zet de functieknop op **"0"**. - Stel de timer in op 5 min. en wacht tot de ovendeur opengaat. Voor Datid OV7 - Zet de functieknop op F. - Stel de klok in op ☝ (zie "Bedieningspaneel") Wacht 2 minuten tot de deur opengaat.
De elektronische programmeur werkt niet (Nutid en Framtid OV9 versie)	Elektrische storing door voltageschommelingen.	Als de elektronische programmeur (indien aanwezig) "F HH" aangeeft, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

Energieverbruik bij een standaard belasting en de functie Gebak in kWh

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Wat moet u doen als...".
2. Zet het apparaat uit en weer aan om te controleren of het probleem is opgelost.

Neem contact op met de dichtstbijzijnde IKEA Klantenservice als de storing nog steeds optreedt na bovengenoemde controles.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open);

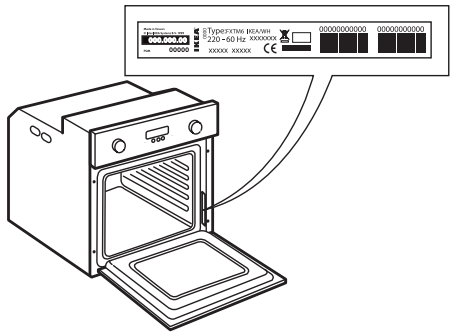
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Neem contact op met de IKEA Klantenservice als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Technische gegevens

Afmetingen	
Breedte	595
Hoogte	595
Diepte	538
Bruikbaar volume (l)	59
Oppervlakte van de grootste bakplaat (netto oppervlak) cm^2	1200
Bovenste + onderste verwarmingselement W	2450
Hetelucht W	2000
Grill W	2450
Ontdooien W	45
Koelventilator W	21
Eco-functie W	2450
Pyro-reiniging W	2450
Speciale functie W	2450
Ovenlampje W	40
Totaal nominaal vermogen W	2500
Aantal functies	9
Energieverbruik kWh	0,79
Energieverbruik bij een standaard belasting en boven- + onderverwarming in kWh	0,79
Energieverbruik bij een standaard belasting en ventilatie in Kwh	0,90

De technische informatie staat op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.



Installatie

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

De oven op het inbouwen voorbereiden

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

Algemene aanbevelingen

Voor gebruik

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens gebruik

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
- Schuif nooit met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

Deurvergrendeling
Voor het openen van de deur met de deurvergrendeling, zie Fig. 1.

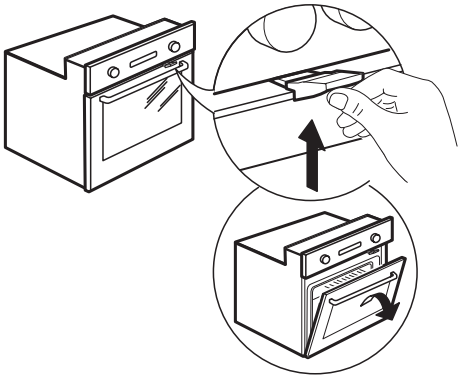


Fig. 1

De deurvergrendeling kan verwijderd worden door de afbeeldingen te volgen (zie Fig. 2).

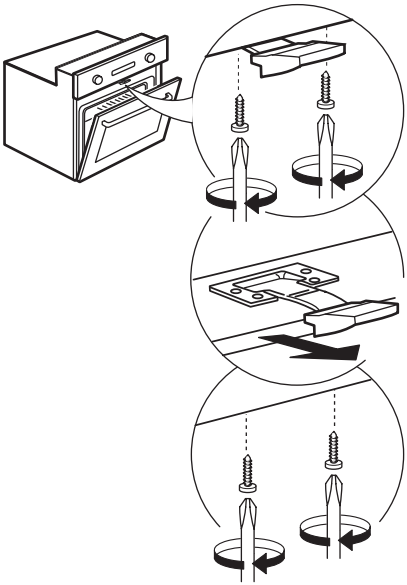


Fig. 2

Elektrische aansluiting

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven, en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Eventuele vervanging van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Neem contact op met de IKEA Klantenservice.

Bescherming van het milieu

Verwerking van de verpakking

- Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool ▬ op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

Conformiteitsverklaring CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de “EMC”-richtlijn 2004/108/EG.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?
Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA, uitgezonderd indien uw apparaat het merk LAGAN draagt, daar is de garantieperiode van twee (2) jaar van toepassing. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Welke apparatuur valt niet onder de vijf (5) jaar IKEA garantie?
De apparaten van het merk LAGAN en alle apparaten die gekocht zijn bij IKEA vóór 1 augustus 2007.

Wie zal de service uitvoeren?
De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

Wat valt er onder de garantie?
De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel “Wat is er niet gedekt door deze garantie?” gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?
De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.
Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling,ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?
- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing

geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat.
  Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EG-land.

Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen locale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land. Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-lidstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-lidstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:
- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie uit de Gebruiksaanwijzing.

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met een door IKEA erkende Klantenservice:
- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijziging zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt

Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle door IKEA Klantenservices met hun overeenkomstig telefoonnummer.

Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.

BEWAAR DE KASSABON!
Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

Extra hulp nodig?
Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532	
	en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

5019 610 01213

© Inter IKEA Systems B.V. 2011 AA-515823-1